CUCINA REGIONALE C

Calabria

Lazio

Liguria

Lombardia

Sicilia

Veneto

CALABRIA5

ALICI ALLA REGGINA.....5
BOCCONOTTI MORMANNO
CALAMARETTI PICCANTI.....5
CICIRATA
CRISPEDDUZZI CALABRESI.....5
CUCUZZA ARU FURNU
GHIOTTA DI NATALE
INVOLTINI DI PESCE SPADA AL SUGO.....5
MACCARUNI A RU FERRETTO.....6
MACCHERONI ALLA PASTORA.....6
MILANGIANE ARA CALAVRISI
MUSTAZZUOLI
PANZEROTTI CALABRESI
PASTA AMMUDDICATA
PASTA E FINUOCCHI ' ITIMPA.....6
PITTA CON RICOTTA.....6
PITTA INCHIUSA.....7
PURPETTE I MILANGIANE
RAGÙ DI MAIALE.....7
SALSA CALABRA
SCHIAFFETTONI
SPAGHETTI ALLA FINE DEL MONDO.....7
SUGO DELLA VIGILIA.....8
TORTIGLIONI ALLA FRANCESCANA IN TEGAMINO
TRUNCU I NATALI
VRASCIOLE SAPURITI

LAZIO.....9

BUDINO DI RICOTTA.....9
CARCIOFI CON PISELLI.....9
CECI E ROSMARINO
Er Gelato De Ricotta Ligurua
FAGIOLI CON LE COTICHE
FAVE AL GUANCIALE
FETTUCCINE ALLA PAPALINA.....10
FRITTATA ALLA BURINA.....10
GNOCCHI ALLA ROMANA.....10
MARITOZZI.....10
MINESTRA DI RISO E INDIVIA.....11
PANZAROTTI.....11
PANZOTI.....11
PIZZA CON PATATE DOLCE
PIZZA CON PATATE SALATA.....12
PIZZA RICRESCIUTA.....12
POLPETTE DI BOLLITO ALLA ROMANA.....12
SCAFATA VITERBESE.....12

SEPPIE ALLA ROMANA....13
SPAGHETTI ALLA CARBONARA....13
STRACCIATELLA ALLA ROMANA
SUGO ALL 'AMATRICIANA....13
SUPPLÌ AL TELEFONO....13
TIMBALLO DI RISO....14
TOZZETTI SENZA GRASSI
TRIPPA ALLA ROMANA,
UOVA IN TRIPPA....14
LIGURIA....16
I SUOI VINI....17
LA SUA CUCINA....17
ACCIUGHE RIPIENE....17
CANESTRELLI....17
CECI IN ZIMINO....18
CIMMA PINNA....18
CIUPPIN....18
CUCULLI DI PATATE....19
FOCACCIA AL FORMAGGIO....19
FOCACCIA CON LA SALVIA....19
LATTE BRUSCO....20
LATTE DOLCE....20
LATTUGHE RIPIENE....20
MINESTRONE ALLA GENOVESE....21
PANETTONE GENOVESE....21
PANICCIA....21
PANSOTI....21
PESTO....22
PIZZA LANDREA....22
QUARESIMALI....22
RAVIOLI CON SALSA DI NOCI....23
SEPPIE E ZEMIN....23
STOCCAFISSO ALLA RIVIERA DEI FIORI....23
SUGO DI PESCE....23
TORTA DI CHIAVARI....24
TORTA DI NOCI E CANDITI....24
TORTA PASQUALINA....24
TORTINO DI VERDURE....25
LOMBARDIA....26
ANGUILLA IN UMIDO....26
BARBAJADA
BRUSCITT....26
BUDINO DI PANETTONE....26
BUSÈCCA
CAROTE ALLA LUGANEGA....26
CASONSEI DI BERGAMO
CHARLOTTE DI MELE....27

CIPOLLINE IN AGRODOLCE
CÒDEGHE CUI FAZULÈEN DE L'OC
CREMA DI MASCARPONE
FITASCETTA
FOCACCIA UNTA
LENTICCHIE IN UMIDO
MESSICANI....27
MONDEGHÌLI....27
PAN DE MEI
PAN DI MORT
PANTRITO
PIZZOCCHERI....27
POLENTA PASTICCIATA....28
POLENTA TARAGNA....28
RANE IN GUAZZETTO
RIGAGLIE AL MARSALA
RIPIENO DI POLLO ALLA CREMONESE....28
RIS E ZUCCA BARUCCA
RISOTTO ALLA MILANESE....28
RISOTTO ALLA VALTELLINESE....29
ROSTISCIADA....29
ROSUMÀDA
RUS E FIDÈGHEI
SALAMELLE CON LE VERZE....29
SBRISOLONA....29
TAROZ
TORRONE MORBIDO DI CREMONA....30
TORTA PARADISO....30
TORTELLI DI ZUCCA....30
TROTE ALL'ISEANA....30
SICILIA....31
ARANCINI
CADDURUNI
CANNOLI
CARCIOFI IN AGRODOLCE....31
CASSATA ALLA SICILIANA....31
CAVOLI AFFOGATI....32
COUS-COUS A’ TRAPANISI X 8....32
CRISPEDDI
DOLCETTI DI PASTA DI MANDORLE
GELU DI MULUNI
INVOLTINI DI PESCE SPADA....32
MACCARUNI DI CASA
 'MOGGHI DI SPATU
MUSTAZZOLI DI MISSINA
PANELLE SICILIANE X 6....33
PASTA CCO MACCU
PASTA CHI SARDI I FINUCCHEDDI
PASTA COL NERO DI SEPPIA....33

PASTA CON BROCCOLI ARRIMINATI.....31
PASTA CON LE SARDE.....33
SARDE A' BECCAFICU CATANESI.....34
SARDE A' BECCAFICU PALERMITANE
SCACCE.....34
SFINCIONE DI SAN VITO.....33
STOCCAFISSO ALLA MESSINESE.....34
ZUPPA DI PESCI A TRAPANISI X 6.....35
VENETO.....36
BACCALÀ MAGNIFICO.....36
BACCALÀ MANTECATO
BIGOLI IN SALSA.....36
FAGIOLI IN SALSA.....36
FOCACCIA PASQUALE.....37
FORTAGETE USO TAGLIADELE
FRITTELLE VENEZIANE.....36
MINESTRA DI RISO E FEGATINI.....37
NADALIN
PAPARELE E FIGADINI
PINZA
POLENTA PASTIZADA.....37
RISI E BISI.....38
RISI E LUGANEGHE
RISI E SEPPIE
RISOTTO AL NERO DI SEPPIE.....38
RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO.....38
RISOTTO COI PEOCI (CON LE COZZE).....38
SALSA
PEVERADA.....
.....
TORTA DE NARANSE
ZALETI
ZALETI BELLUNESI
ZALETI PADOVANI
ZALETI VENEZIANI

CALABRIA

ALICI ALLA REGGINA

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione: TM21 40 sec. + Forno 30 min.
Ingredienti:
Dose per 6 persone: 1 kg. di alici, 1 panino, 100 gr. di oliva verdi, 20 gr. di capperi, 1 spicchio di aglio, 150 gr. di olio di oliva, prezzemolo e pepe nero q.b. .
Preparazione:
Inserire nel boccale pane, prezzemolo e aglio: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere capperi, olive snocciolate e 50 gr. di olio: 10 sec. vel. Turbo. Pulire le alici, diliscarle e porle a strati in una teglia alternando ogni strato con il trito ottenuto e il pepe. Bagnare la superficie con il rimanente olio e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 30 min. circa, fino a quando si sarà formata una leggera crosticina.
NOTE: Al trito, volendo, si può aggiungere del pecorino piccante.

BOCCONOTTI MORMANNO

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione: 2 min.+ forno 20 min.
Ingredienti:
dose per 6 persone 1 vasetto di marmellata a piac. 300 gr. di farina 130 gr. di zucchero 100 gr. di margarina morbida 1 uovo e 1 tuorlo scorza di 1 limone grattugiata ½ cucch.no lievito 1 pizzico di sale zucchero a velo a piacere
Preparazione:
inserire nel boccale zucchero e scorza di limone 15 sec. da vel. 1 a vel. 9. aggiungere 1 uovo, sale e margarina 15 sec. vel. 4. unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 la farina 25 sec. vel. 4. aggiungere il lievito 15 sec. vel. 4. togliere l'impasto ottenuto, avvolgerlo in un foglio di alluminio e lasciarlo riposare in frigorifero per 30 min. circa. stendere l'impasto fino ad ottenere una sfoglia di 3 mm di spessore e rivestire 20 stampini a forma di barchetta imburrati e infarinati. riempirli fino a metà con la marmellata e ricoprirli con la sfoglia rimasta, facendo aderire bene i bordi. spennellare i bocconotti con il tuorlo e cuocerli in forno preriscaldato a 160° per 20 min. circa. terminata la cottura, lasciarli raffreddare, sformarli e
spolverizzarli con zucchero a velo. sono ottimi serviti accompagnati da un bicchierino di malvasia.

CALAMARETTI PICCANTI

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 15 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 1 kg.e 1/2 di calamaretti, 90 gr.di olio di oliva, 2 spicchi di aglio, 1/2 mis.di vino bianco secco, 1 pizzico di peperoncino rosso in polvere, succo di 1/2 limone, 1 ciuffo di prezzemolo tritato, sale q.b.
Preparazione:
Pulire i calamaretti, tagliarli a piccole rondelle e asciugarli bene. Inserire nel boccale aglio e olio: 3 min.100°C vel.4. Aggiungere i calamaretti, sale e peperoncino: 10 min.100°C vel.1. Unire, dal foro del coperchio, il vino: 2 min.100°C vel.1, senza misurino. A fine cottura unire succo di limone e prezzemolo. Mescolare bene e servire subito.

CICIRATA

tempo di preparazione: 4 min.
per 6 persone
ingredienti:
500 gr. di farina 250 gr. di zucchero 250 gr. di burro morbido 3 uova miele q.b. olio per friggere
preparazione:
inserire nel boccale uova, zucchero e burro 1 min. e 30 sec. vel. 4. aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel.
3 la farina 2 min. vel. 3. disporre l'impasto sulla spianatoia formando una palla omogenea e lasciarla riposare per 3 ore.
trascorso questo tempo, dividere la pasta in palline grosse come ceci, friggerle in abbondante olio, scolarle e adagiarle su
carta assorbente. versare in una zuppiera un po' di miele, unirvi le palline di pasta fritte e mescolare bene. servire la cicirata in coppette con un bicchiere di moscato del volture ben freddo.

CRISPEDDUZZI CALABRESI

Tipo:Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 1 min.
Ingredienti (Dose per 8 persone):
Per la pastella: 500 gr. di farina, 500 gr. di latte, 1 cubetto di lievito di birra, sale q.b. .
Per il ripieno: 400 gr. di ricotta, 150 gr. di zucchero, 1 pizzico di cannella, 1 bustina di vanillina, zucchero a velo a piacere.
Preparazione:

Preparare la pastella: Inserire nel boccale latte, lievito e sale: 10 sec. vel. 7. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 8, la farina: 20 sec. vel. 8. Lasciare lievitare la pastella in un luogo caldo per almeno 15 minuti. Porre sul fuoco un tegame con abbondante olio e, quando comincerà a fumare, versare la pastella a cucchiaiate formando delle piccole crespelle che gonfieranno a forma di palline. Preparare il ripieno: Inserire nel boccale ricotta, zucchero, cannella e vanillina: 5 sec. vel. 6, spatolando. Tagliare a metà le crespelline, riempirle con il ripieno e disporle su un vassoio. Spolverare con zucchero a velo e servire.

CUCUZZA ARU FURNU

Idee per la Cucina Regionale 3 TM21 50 min. + Forno 40 min.

Ingredienti:

Dose per 4 persone: 1 kg. di zucca gialla, 1 lt. e 200 gr. di acqua, 100 gr. di caciocavallo, 40 gr. di olio, sale q.b. . Per il gratin: 100 gr. di mollica di pane fresco, 1 spicchio di aglio, 1 foglia di alloro, origano e pepe nero q.b. .

Preparazione:

Preparare il gratin: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 10 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Tagliare la zucca a fette dello spessore di 1/2 cm. circa. Disporre la zucca, tagliata e lavata, nel Varoma e salarla. Inserire nel boccale l'acqua: 10 min. 100° vel. 1. Posizionare il Varoma sul boccale e cuocere: 40 min. temp. Varoma vel. 1. Ungere una teglia di medie dimensioni e disporvi metà della zucca, Spargere sulla zucca il gratin e il caciocavallo tagliato a fette sottili. Coprire con la rimanente zucca e cospargere nuovamente con il gratin. Irrorare a filo con l'olio e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 40 min. circa.

GHIOTTA DI NATALE

tempo di preparazione: 33 min.
per 6 persone
ingredienti:
500 gr. stoccafisso
250 gr. di cavolfiore 1 cipolla grossa
800 gr. di pomodori pelati 100 gr. di olive verdi e nere 100 gr. tra capperi,
uvetta e pinoli 100 gr. olio di oliva
peperoncino e sale q.b.

preparazione:

disporre nel cestello lo stoccafisso a pezzi e il cavolfiore a ciuffi. inserire nel boccale olio e cipolla 3 min. 100° vel. 2. aggiungere tutti gli altri ingredienti e posizionare il cestello 30 min. 100° vel. 1. a cottura ultimata disporre in un piatto da portata il pesce con il cavolfiore e ricoprire il tutto con il sugo rimasto nel boccale. servire caldo. e' un piatto tipico di reggio e della sua provincia e si prepara per la vigilia di natale.

INVOLTINI DI PESCE SPADA AL SUGO

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 31 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) 500 gr.di pesce spada tagliato a fettine Per il ripieno: 1 manciata di capperi, 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio di pecorino grattugiato, mollica di 1 panino, olive a piacere Per il sugo: 1/2 cipolla bianca di media grandezza, 1 manciata di capperi, 50 olive bianche snocciolate, 1 foglia di sedano, 500 gr.di pezzettoni di pomodoro, 90 gr.di olio, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Preparare il ripieno: inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 20 sec.vel.8. Farcire le fettine di pesce spada con il ripieno, formare degli involtini e disporli nel Varoma. Preparare il sugo: introdurre nel boccale la cipolla: 5 sec.vel.8. Aggiungere olio, capperi, olive e sedano: 5 min.100°C vel.1. Unire pomodoro, sale e pepe: 25 min. temp.Varoma vel.1. Dopo 5 min.posizionare sul boccale il Varoma con il pesce spada. A fine cottura disporre gli involtini con il sugo in una pirofila e servirli così o come piatto unico con bavette o tagliolini.

MACCARUNI A RU FERRETTO

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 2 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 600 gr. di farina di grano duro, 300 gr. di acqua, 1 cucchiaio di olio di oliva.

Preparazione

Inserire nel boccale acqua e olio, 10 sec. vel. 6. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6 la farina 1 min. 30 sec. vel. 6. Dividere la pasta e formare dei bastoncini sottili lunghi 3 cm. circa. Poggiare su ognuno di questi un ferro da calza e fare ruotare il bastoncino sul tagliere. Sfilare il ferro e lasciare la pasta ad asciugare per un'ora circa.
NOTE: questo tipo di pasta è particolarmente saporito se condito con ragù di maiale.

MACCHERONI ALLA PASTORA

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione:TM21 21 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 500 gr.di maccheroni rigati o "maccaruni", 250 gr.di ricotta fresca, 200 gr.di salsiccia, 150 gr.di pomodori pelati, 100 gr.di pecorino grattugiato, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale polpa di maiale, salsiccia, salame e olio: 5 min.100°C vel.3. Aggiungere sale, pepe e poco alla volta l'acqua: 18 min.100°C vel.1, tenendo il misurino inclinato. Scolare le carni dal sugo e amalgamarle con le uova sode: 7 sec.vel.8. Cuocere i conchiglioni, riempirli con questo composto, disporli in una pirofila ben affiancati e cospargerli con il sugo di cottura delle carni e abbondante pecorino e parmigiano. Gratinare in forno preriscaldato a 180°C per 35 min.circa. Servire subito.

MILANGIANE ARA CALAURISI (Melanzane alla calabrese)

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 23 min. + Forno 15 min.
Ingredienti
Dose per 4 persone: 500 gr. di melanzane, 500 gr. di pomodori pelati, 1 ciuffo di prezzemolo 2 spicchi di aglio, 2 acciughe dissalate e deliscate, 60 gr. di olio di oliva, 10 foglie di basilico, sale e pepe q.b., olio per friggere.
Preparazione
Lavare e spuntare le melanzane, affettarle sottilmente per il lungo, disporle su un piatto inclinato cosparso di sale e lasciarle scolare per 1 ora circa. Sciacquarle, asciugarle, friggerle in olio bollente e lasciarle scolare su carta assorbente. Nel frattempo, inserire nel boccale prezzemolo, aglio e olio: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere pelati, acciughe, sale e pepe: 20 min. 100° vel. 2. Disporre le melanzane fritte in una pirofila, distribuire un po' di sugo, alcune foglie di basilico e coprire con le altre fette di melanzane. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti, avendo cura di terminare con sugo e basilico. Gratinare in forno preriscaldato a 200° per 15 min. circa. Le melanzane alla calabrese si possono servire calde come contorno o fredde come antipasto.

MUSTAZZUOLI

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione: TM21 5 min.+forno 20 min.
Ingredienti:
(per 8 persone)
500 gr.di miele di fichi, 150 gr.di zucchero, 1 cucchiaino di bicarbonato, 800 gr.di farina.
Preparazione:
Inserire il miele nel boccale e ammorbidirlo: 3 min.40°C vel.1. Inserire tutti gli altri ingredienti: 2 min.vel.6 spatolando. Con l'impasto ottenuto formare un rotolo e schiacciarlo con le mani. Tagliarlo in diagonale in modo da ricavarne dei rombi di diverse dimensioni, e disporli in una teglia da forno precedentemente unta. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C
per 20 min.circa.

PANZEROTTI CALABRESI

Idee per la Cucina Regionale 3
TM21 8 min.
Ingredienti:
Dose per 4 persone. Per l'impasto: 400 gr. di farina, 4 uova, 2 cucchiai di olio di oliva. Per il ripieno: 600 gr. di frattaglie di pollo, 50 gr. di pecorino grattugiato, 50 gr. di olio diu oliva, 50 gr. di parmigiano grattugiato, 1 uovo, 1 ciuffo di prezzemolo, sale e pepe q.b., olio per friggere.
Preparazione:
Preparare l'impasto: Introdurre nel boccale uova e olio e, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, far cadere a pioggia la farina: 1 min. vel. 7 e 1 min. vel. Spiga; toglierlo e lasciarlo riposare. Preparare il ripieno: Introdurre nel boccale le frattaglie: 10 sec. vel. 8. Aggiungere l'olio: 5 min. 100° vel. 1. Lasciare raffreddare il composto poi unire pecorino, parmigiano, uovo, sale, pepe e prezzemolo: 6 sec. vel. 6. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile (3 mm.) e tagliarlo a quadrati. Con il ripieno precedentemente preparato riempire ogni quadrato di pasta formando dei ravioli; friggerli in olio bollente, farli sgocciolare su carta assorbente e servirli caldi accompagnati da un buon Cirò.
NOTE: I panzerotti possono diventare un'ottimo primo piatto se, anziché friggerli, si faranno cuocere in abbondante acqua e sale si possono poi condire con burro fuso e parmigiano o con salsa di pomodoro e basilico.

PASTA AMMUDDICATA

tempo di preparazione:3 min.
per 4 persone
ingredienti:
500 gr. di bucatini 90 gr. di olio 5 filetti di acciughe mollica di 1 panino
prezzemolo e pepe sale q.b.
preparazione:

inserire nel boccale pane, pepe nero e prezzemolo 30 sec. vel. turbo e mettere da parte. senza lavare il boccale versare l'olio e i filetti d'acciuga 2 min. 80° vel. 2. aggiungere il pane aromatizzato 5 sec. vel. 4. con la salsa ottenuta si possono
condire bucatini o vermicelli cotti al dente e poco scolati. e' questo un piatto tipico di reggio, ma è diffuso in tutta la
regione, dove si prepara per la vigilia di natale. costituisce, secondo la tradizione, una delle 13 portate del cenone.

PASTA E FINUOCCHI'ITIMPA

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione: 36 min.
Ingredienti: dose per 6 persone
500 gr. spaghetti, 400 gr. finocchio selvatico, 1 lt. e mezzo di acqua, sale q.b.
Preparazione
Inserire nel boccale acqua e sale 10 min. 100° vel.1. Aggiungere il finocchio 25 min. 100° vel.1. Unire la pasta e cuocerla per il tempo indicato sulla confezione, sempre a 100° vel.1. Scolare e servire con un filo d'olio extra vergine di oliva.

PITTA CON RICOTTA

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 3 min.+forno 1 ora
Ingredienti:
(per 4 persone) Per l'impasto: 500 gr.di farina, 25 gr.di lievito di birra, 200 gr.di acqua, 100 gr.di latte, 1 cucchiaio di olio, sale q.b. Per il ripieno: 3 uova e 2 uova sode tagliate a fettine, 100 gr.di strutto, 300 gr.di ricotta fresca, 1/2 mis.di ricotta salata o pecorino, 400 gr.di salsiccia.

Preparazione:
Preparare l'impasto: inserire nel boccale acqua, latte, olio e lievito: 5 sec.vel.6. Aggiungere farina e sale: 30 sec.vel.6 e 1 min.vel.Spiga. Lasciare lievitare 1 ora circa nel boccale coperto. A lievitazione avvenuta aggiungere lo strutto e 2 uova: 40 sec.vel.6 e 30 sec.vel.Spiga. Stendere 2/3 dell'impasto, foderare una tortiera unta (diam.22 cm), e mettere da parte l'impasto rimasto. Inserire nel boccale ricotta fresca e pecorino: 10 sec.vel.3. Unire la salsiccia: 10 sec.vel.3. Distribuire il ripieno sull'impasto nella tortiera, quindi le uova sode e coprire il tutto con la rimanente pasta stesa unendo bene i bordi. Spennellare la superficie con l'uovo rimasto e lasciare lievitare per 30 min.circa. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 1 ora circa.

PITTA INCHIUSA(PIZZA RIPIENA)

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 3 min.+forno 45 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) Per l'impasto: 500 gr.di farina, 25 gr.di lievito di birra, 200 gr.di acqua, 100 gr.di latte, 1 cucchiaio di olio, sale q.b. Per il ripieno: 50 gr.di strutto, 250 gr.di ciccioli, 2 uova, 300 gr.di frittoli (grasso, ciccioli, nervetti di maiale), pepe nero q.b.
Preparazione:
Preparare l'impasto: inserire nel boccale acqua, latte, olio e lievito: 5 sec.vel.6. Aggiungere farina e sale: 30 sec.vel.6 e 1 min.vel.Spiga. Lasciare lievitare 1 ora circa nel boccale coperto. A lievitazione avvenuta aggiungere pepe nero, 1 uovo e 150 gr.di ciccioli: 40 sec.vel.5. Stendere 2/3 dell'impasto, foderare una tortiera unta (diam.22 cm.), e mettere da parte l'impasto rimasto. Distribuire, sull'impasto nella tortiera, i frittoli con il resto dei ciccioli e coprire il tutto con la rimanente pasta stesa unendo bene i bordi. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto e lasciare lievitare per 1 ora circa. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 45 min.circa e servirla caldissima

PURPETTE I MILANGIANE

tempo di preparazione: 1 ora e 5 min.
per 4 persone
ingredienti:
1 lt e 200 gr. di acqua 900 gr. melanzane
200 gr. di pane raffermo tritato 1 ciuffo prezzemolo 1 spicchio di aglio 2 misurini pecorino grattugiato 2 uova basilico, sale e pepe q.b. olio per friggere
preparazione:
pulire e tagliare a tocchetti le melanzane e disporle nel varoma. inserire nel boccale l'acqua 10 min. 100° vel. 1. posizionare il varoma sul boccale 55 min. temp. varoma vel. 1. scolare e strizzare bene le melanzane. togliere l'acqua dal boccale e inserire le melanzane con tutti gli altri ingredienti 40 sec. vel. 5 spatolando. con il composto ottenuto formare delle polpettine abbastanza consistenti e friggerle in olio bollente ma non fumante. scolarle dorate e servirle così o con la salsa calabra.

RAGÙ DI MAIALE

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 38 min.
Ingredienti:
Dose per 6 persone: 300 gr. di carne di maiale a pezzetti, 300 gr. di salsiccia, 300

gr. di patate a tocchi, 50 gr. di olio di oliva, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, 1 carota, 1 spicchio di aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 mis. Scarso di vino rosso, 500 gr. di passata di pomodoro, 1 peperoncino piccante, sale q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale olio, cipolla sedano, carota, aglio e prezzemolo 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere carne di maiale e vino 5 min. 100° vel. 1. Unire passata di pomodoro, sale e peperoncino. Disporre nel cestello prima le patate e poi la salsiccia e posizionarlo nel boccale 3 min. 100° vel. 1. Terminata la cottura unire il contenuto del cestello al sugo. Questo ragù è ideale per condire i maccaruni e altri tipi di pasta corta.

SALSA CALABRA

tempo di preparazione: 34 min.
per 6 persone

ingredienti:

800 gr. di pelati sgocciolati 100 gr. di pancetta 1 cipolla 1 peperoncino
Piccante 90 gr. Di olio Basilico q.b.
Sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale cipolla e pancetta 5 sec. Vel. 4. Aggiungere L'olio 3 min. 100° vel. 2. Unire pelati e sale 30 min. 100° vel. 1. Se La salsa non si presentasse abbastanza densa, proseguire la
Cottura a 100° per alcuni min. Senza misurino. A cottura Ultimata unire peperoncino e basilico tritato 10 sec. Vel. 2.

SCHIAFFETTONI

Tipo:Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 24 min. + Forno 35 min.

Ingredienti Dose per 6 persone::

500 gr. di conchiglioni, 400 gr. di polpa di maiale tritata, 200 gr. di salsiccia spellata e sbriciolata, 150 gr. di salame giovane tritato, 50 gr. di olio di oliva, 2 uova sode, 100 gr. di pecorino, 50 gr. di parmigiano grattugiato, 500 gr. di acqua, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale polpa di maiale, salsiccia, salame e olio: 5 min. 100° vel. 3. Aggiungere sale, pepe e poco alla volta l'acqua: 18 min. 100° vel. 1, tenendo il misurino inclinato. Scolare le carni dal sugo e amalgamarle con le uova sode: 7 sec. vel. 8. Cuocere i conchiglioni, riempirli con questo composto, disporli in una pirofila ben affiancati e cospargerli con il sugo di cottura delle carni e abbondante pecorino e parmigiano. Gratinare in forno preriscaldato a 180° per 35 min. circa. Servire subito.

SPAGHETTI ALLA FINE DEL MONDO

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 25min.

Ingredienti:

500 gr. di spaghetti; 1 cipolla; 1 spicchio di aglio; 60 gr. di olio di oliva; 1 ciuffo di prezzemolo; 2 cuori di carciofo; 1 peperone rosso; 1 fungo porcino; 1 scatola tonno sott'olio;sd 250 gr. di pomodori pelati; peperoncino e sale q.b.; pecorino o ricotta salata a piacere.

Procedimento:

inserire nel boccale cipolla, aglio, prezzemolo e olio: 3' 100° vel. 4. Aggiungere i carciofi, peperone e il fungo tagliato finemente: 5' 100° vel. 1. Unire i pelati, sale e peperoncino: 15' 100° vel. 1. A cottura ultimata aggiungere il tonno: 2' vel. 1. Condire gli spaghetti con questo meraviglioso sugo e pecorino o ricotta salta grattugiati, e servirli fumanti.

SUGO DELLA VIGILIA

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 3 min.

Ingredienti:

1 panino raffermo; 50 gr. di olio; 150 gr. di olive nere snocciolate; 1 cucchiaio di capperi; 4 filetti di acciughe.

Procedimento:

inserire nel boccale il panino: 20'' da vel. 1 a Turbo; togliere e mettere da parte. Inserire ora olio, olive, capperi e filetti di acciughe: 2' 100° vel. 1. Aggiungere il pane tritato: 30'' vel. 2. Questo sugo è ottimo per condire spaghetti.

TORTIGLIONI ALLA FRANCESCANA IN TEGAMINO

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 23 min. + 15 min. do forno

Ingredienti

Dose per 6 persone: 500 gr. di tortiglioni, 1/2 cipolla bianca di media grandezza, 100 gr. di pancetta tagliata a dadini, 50 gr. di olio, 1 noce di burro, 500 gr. di passata di pomodoro, 1 pizzico di pepe bianco, 250 gr. di panna da cucina, sale q.b., parmigiano a piacere

Preparazione

Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 7, cipolla e pancetta: 6 sec. vel. 7. Aggiungere olio e burro: 5 min. 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato. Unire il pomodoro: 15 min. 100°

vel. 1. Aggiungere sale, pepe e panna: 3 min. 100° vel. 1. Cuocere la pasta, condirla con una parte del sugo, versarla in un tegamino di terracotta, aggiungere il rimanente sugo e cospargere con il parmigiano. Gratinare in forno preriscaldato a 180° per 15 min. circa. Servire subito.

TRUNCU I NATALI

tempo di preparazione: 7 min.
per 8 persone
ingredienti:
1 kg di zucchero 2 bustine vanillina succo di 1 limone 500 gr. di mandorle pelate e tostate 500 gr. di frutta candita a tocchetti 300 gr. di cioccolato
preparazione:
inserire nel boccale zucchero, succo di limone e vanillina 3 min. 60° vel. 1. aggiungere frutta candita e mandorle 1 min, vel. 1. disporre l'impasto sopra un foglio di carta forno bagnata con
succo di limone. pressare con le mani fino ad ottenere una forma simile al pan carrè. lasciare riposare in frigorifero per due
giorni. inserire nel boccale il cioccolato fondente 3 min. 50° vel. 2. ricoprire il torrone con il cioccolato fuso e con la punta di una forchetta ricreare le rughe di una corteccia.

VRASCIOLE SAPURITI INVOLTINI SAPORITI

44 minuti)
Ingredienti
per 6 persone: 500 gr. di fesa di vitello, 100 gr. di provolone piccante o dolce, 100 gr. di soppressata calabrese, 1 cipolla, 500 gr. di pomodori pelati, 2 uova sode, ½ mis. di vino rosso di Cirò, 150 gr. di olio d'oliva, prezzemolo, peperoncino piccante e pepe nero a piacere, sale q.b.
Esecuzione:
inserire nel boccale 70 gr. di olio, sale, prezzemolo e pepe nero: 1 min. vel. turbo. Battere le fettine di vitello, porre il trito su un lato e farcire ognuna con uova, provolone e soppressata tagliati a fettine. Avvolgere la carne e chiuderla con uno stecchino e disporla nel varoma. Inserire nel boccale il rimanente olio e la cipolla: 3 min., 100°, vel. 3. Aggiungere pelati, peperoncino piccante e sale: 40 min., temp. varoma, vel. 1. Dopo 10 min. posizionare il varoma ed irrorare con il vino. Ultimata la cottura disporre gli involtini su di un piatto da portata e servirli subito con il sugo rimasto nel boccale.

LAZIO

BUDINO DI RICOTTA

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 4 min. + Forno 40 min.
Ingredienti(Dose per 8 persone):
600 gr. di ricotta di pecora, 6 uova, 130 gr. di zucchero, 50 gr. di scorza di arancia e cedro candito, 30 gr. di farina, scorza di 2 limoni, 100 gr. di Rhum, 1 bustina di cannella in polvere, 1 pizzico di sale. **Per guarnire**: ciliegine sotto spirito, panna montata.
Preparazione:

Posizionare la farfalla e inserire nel boccale ben asciutto 5 albumi: 2 min. 40° vel. 3, togliere e mettere da parte. Inserire ora 100 gr. di zucchero, 1 uovo e i 5 tuorli, la scorza dei limoni, la scorza di arancia e il cedro: 40 sec. vel. 6. Aggiungere ricotta, farina, metà cannella e Rhum: 1 min. vel. 6; versare l'impasto in una ciotola e unire delicatamente gli albumi montati a neve. Versare il composto in uno stampo (diam. 24 cm.), precedentemente unto e cuocere a bagno maria in forno preriscaldato a 170° per 40 min. circa. Sformare, lasciare raffreddare, spolverizzare con la cannella e lo zucchero avanzati, guarnire con panna montata e ciliegine sotto spirito. Il budino è

squisito se preparato il giorno prima, tenuto in frigorifero e servito con un buon vino bianco dolce.

CARCIOFI CON PISELLI

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione TM21 25 min
Ingredienti:
Dose per 4 persone: 4 carciofi, 400 gr. di piselli freschi o 450 gr. surgelati, 40 gr. di pancetta magra, 40 gr. di olio di oliva, un pezzetto di cipolla, qualche foglia di lattuga romana, 300 gr. di acqua, un dado Bimby, succo di 1 limone, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Mondare i carciofi togliendo le foglie dure, tagliarli in 4 spicchi e immergerli in acqua e limone. Inserire nel boccale pancetta e cipolla: 3 colpi a vel. Turbo. Aggiungere l'olio: 2 min. 100° vel. 4. Posizionare la farfalla e aggiungere i carciofi a spicchi: 3 min. 100° vel. 2. Unire i piselli (se surgelati lasciati per pochi secondi sotto l'acqua), lattuga, acqua e dado: 20 min. 100° vel. 2. Aggiustare di sale e pepe e servire. NOTE: Fuori stagione, oltre ai piselli, anche i carciofi si possono usare surgelati. Al posto dei piselli si possono anche usare fave fresche. Il tempo di cottura può variare in funzione della grandezza delle fave.

CECI E ROSMARINO

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 53 min.
Ingredienti:
(per 4 persone) 500 gr.di ceci bagnati, 500 gr.di acqua, 10 gr.di rosmarino secco, 1 spicchio di aglio tagliato in due,
1 cucchiaio di dado Bimby, 1/2 cipolla, 100 gr.di olio, pepe abbondante, crostini di pane fritto.
Preparazione:
Inserire nel boccale acqua e dado: 10 min.100°C vel.1. Aggiungere i ceci, 5 gr.di rosmarino e aglio: 30 min.100°C vel.1 e mettere da parte. Senza lavare il boccale introdurre cipolla, olio e il rimanente rosmarino: 3 min.100°C vel.3, poi unire i ceci con l'acqua di cottura e pepare abbondantemente: 5 min.100°C vel.1. Se la minestra risultasse troppo brodosa, addensarla per altri 5 min.100°C vel.1, senza misurino. Servire con crostini di pane fritto e una macinata di pepe nero.

FAGIOLI CON LE COTICHE

Tipo:
Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione: TM21 22 min.
Ingredienti:
Dose per 4 persone: 1 kg. di fagioli gialli lessati o di borlotti in scatola, 500 gr. di pomodori maturi a pezzi, 300 gr. di cotiche di prosciutto lessate e tagliate a pezzetti, 80 gr. di guanciale, 50 gr. di olio di oliva, 2 cucchiai di dado Bimby, 1 spicchio di aglio, 1/2 cipolla, 1/2 costa di sedano, 1 peperoncino, 50 gr. di vino bianco.
PREPARAZIONE
Inserire nel boccale olio, aglio, cipolla, sedano e peperoncino: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere il guanciale: 3 min. 100° vel. 4. Unire il vino: 1 min. 100° vel. 1, tenendo il misurino inclinato. Aggiungere pomodoro e dado: 5 min. 100° vel. 3. Posizionare la farfalla e unire fagioli e cotiche: 10 min. 100° vel. 1. E' un ottimo contorno. NOTE: Terminando la cottura a vel. 3 per 1 min., si possono servire su fette di pane bruscato, per un pasto rustico.

FAVE AL GUANCIALE

per 4 persone
tempo di preparazione: 19 min.
ingredienti:
3 kg di fave fresche 200 gr. di guanciale
o di pancetta stesa 50 gr. di olio ½ misurino di acqua 1 cipolla peperoncino q.b.
crostini di pane tostato
preparazione:
inserire nel boccale la cipolla 20 sec. vel. 6. aggiungere il guanciale tagliato a dadini e l'olio: 3 min. 100° vel. 1. unire le
fave sbucciate, vino e acqua 15 min. 100° vel. 1. qualora si rendesse necessario, aggiungere ancora ½ misurino di acqua.
servire le fave ben calde in terrine di terracotta con crostini di pane tostato e una macinata di peperoncino. e' un ottimo
contorno per uova e carni.

FETTUCCINE ALLA PAPALINA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione TM21 27 min.
Ingredienti:
Dose per 6 persone. Per le fettuccine: 400 gr. di farina, 4 uova, 1 cucchiaio di olio, sale q.b. . Per il sugo: 200 gr. di piselli sgranati freschi o surgelati, 100 gr. di prosciutto crudo o cotto tagliato a listarelle, 80 gr. di burro morbido, 1 mis. di acqua, 4 cucchiai di parmigiano grattugiato, 2 uova intere, un pezzetto di cipolla, sale e pepe q.b. .
Preparazione
Preparare le fettuccine: Inserire nel boccale farina, uova, sale e olio: 30 sec. vel. 6 e 30 sec. vel. Spiga. Togliere l'impasto e tirare una sfoglia sottile; tagliarla a fettuccine larghe 1/2 cm. e lasciarle asciugare sulla

spianatoia. Senza lavare il boccale inserire burro e cipolla: 3 min. 100° vel. 4. Posizionare la farfalla e aggiungere piselli, sale e un misurino di acqua: 20 min. 100° vel. 2. Unire il prosciutto a striscioline: 2 min. 100° vel. 2. Versare il composto ottenuto in una zuppiera. Mettere a cuocere in abbondante acqua salata le fettuccine, scolarle al dente, unirle ai piselli e mescolare bene. Inserire nel boccale uova e 2 cucchiai di parmigiano: 20 sec. el. 6; versarlo sulle fettuccine, aggiungere il restante parmigiano, una macinata di pepe, mescolare bene e servire subito.

FRITTATA ALLA BURINA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 2 min.
Ingredienti:
(per 4 persone) 100 gr.di foglie tenere di lattuga, 4 uova intere, 2 cucchiai di olio o una noce di burro, 1 cucchiaio di pecorino, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Lavare e scolare la lattuga. Inserire nel boccale la lattuga: 3 sec. vel.Turbo e metterla da parte. Mettere nel boccale uova, pecorino, sale e pepe: 30 sec.vel.6. Aggiungere la lattuga: 20 sec.vel.3. In una padella larga fare intiepidire l'olio e aggiungerlo agli altri ingredienti nel boccale: 30 sec.vel.3. Versare il tutto nella padella caldissima, rimasta appena unta.. Cuocere la frittata qualche minuto per parte. E' veramente buona.

GELATO DI RICOTTA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 3 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 500 gr.di ricotta romana, 4 tuorli, 100 gr.di zucchero, 100 gr.di rhum o brandy, 10 ciliegie candite o sotto spirito per decorare.

Preparazione:
Inserire nel boccale tuorli e zucchero: 1 min.vel.3. Aggiungere la ricotta: 1 min.vel.3 e infine il liquore: 30 sec.vel.3. Versare il tutto in uno stampo rettangolare, livellarlo bene, coprirlo con carta alluminio e porlo in frigorifero per almeno 3 ore. Sformare "er gelato" su un piatto da portata, decorarlo con le ciliegie e rimetterlo in frigorifero fino al momento di servire.

GNOCCHI ALLA ROMANA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 14 min.+forno 20 min.\
Ingredienti:
(per 6 persone) 250 gr.di semolino di grano, 1 lt.di latte, 60 gr.di burro, 40 gr.di parmigiano grattugiato, 2 tuorli d'uovo, 2 cucchiaini di sale fino, noce moscata a piacere.
Preparazione: (vedi anche ricetta del Libro base corretta)
Inserire nel boccale latte, sale, noce moscata e 20 gr.di burro: 7 min.100°C vel.1. Versare a pioggia dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4 semolino, tuorli e parmigiano: 7 min.90°C vel.1. Stendere l'impasto, dello spessore di 1 cm., su carta forno. Quando l'impasto sarà freddo, utilizzando il misurino, formare tanti dischetti e disporli leggermente sovrapposti in una teglia da forno imburrata. Disporre fiocchetti di burro e cospargere con altro parmigiano. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20 min. circa. Servirli caldi.

MARITOZZI

Idee per la Cucina Regionale 3
Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 2 min.
Ingredienti:
Dose per 10 maritozzi: 500 gr. di farina, 80 gr. di zucchero, 70 gr. di margarina, 1/2 cubetto di lievito, 50 gr. di uvetta (facoltativa), 2 mis. di acqua, 1 tuorlo, 1 pizzico di sale, zucchero a velo a piacere.
Preparazione
Versare nel boccale acqua, lievito e margarina 1 min. 40° vel. 2. Aggiungere farina, zucchero e sale 30 sec. vel. 4 e 30 sec. vel. Spiga. Lasciar lievitare direttamente nel boccale per 30 min. coprendo con un panno. Travasare l'impasto sulla spianatoia infarinata e aggiungere l'uvetta precedentemente ammollata asciugata e infarinata. Ricavare dall'impasto 10 panini ovali, allinearli distanziati sulla piastra del forno ricoperta da carta forno e lasciarli lievitare ben coperti da un panno per 1 ora circa. Spennellare la superficie con il tuorlo. Preriscaldare il forno a 180°, abbassare a 160° e infornare per 15 min. circa. Sfornarli, spolverizzarli con zucchero a velo e servirli tiepidi. I maritozzi, che erano il dolce più usato nel tempo del digiuno quaresimale sono diventati poi, farciti di panna montata, la colazione per eccellenza nei bar di Roma.

MINESTRA DI RISO E INDIVIA

Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione:TM21 23 min.
Ingredienti:
(per 4 persone) 250 gr.di riso, 500 gr.di indivia tenera, 50 gr.di olio, 1/2 cipolla, 500 gr.di acqua, 2 pomodori da sugo, 1 cucchiaino di dado Bimby, parmigiano grattugiato a piacere.
Preparazione:
Inserire nel boccale olio e cipolla: 3 min.100°C vel.3. Aggiungere indivia, pomodori, acqua e dado: 5 min.100°C vel.1. Unire il riso: 15 min.100°C vel.1. Versarla in una zuppiera e servirla ben calda con abbondante parmigiano.

PANZAROTTI

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 2 min.
Ingredienti:
(per 4 persone) Per l'impasto: 320 gr.di farina, 3 tuorli, 40 gr.di burro morbido, 150 gr.di acqua fredda, 1 cucchiaino di sale. Per il ripieno: 150 gr.di prosciutto, 200 gr.di mozzarella, 2 uova, sale e pepe q.b. olio per friggere
Preparazione:
Preparare l'impasto: inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 30 sec.vel.5 e 1 min. vel. Spiga. Lasciare riposare l'impasto almeno per 30 min., poi stenderlo sottile e ricavarne tante pizzette (diam.10 cm.). Preparare il ripieno: inserire nel boccale prosciutto, mozzarella, uova, sale e pepe: 10 sec.vel.3. Disporre, al centro di ogni pizzetta, 1 cucchiaino di ripieno, piegarla in due e premere bene sui bordi. Friggere i panzarotti in olio bollente a fuoco vivo per pochi istanti, poi a fuoco medio. Servirli ben caldi.

PANZOTI

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 4 min.
Ingredienti:
Dose per 6 persone. Per l'impasto: 400 gr. di farina, 3 uova, 50 gr. di acqua. Per il ripieno: 50 gr. di parmigiano, 2 rametti di maggiorana, 400 gr. di boragine, 300 gr. di scarola, 200 gr. di bietole, 250 gr. di ricotta, 1 uovo, 1 pizzico di noce moscata, sale q.b.
Preparazione
Preparare l'impasto: inserire tutti gli ingredienti nel boccale 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Toglierlo e lasciarlo riposare coperto per 1 ora circa. Preparare il ripieno. Inserire nel boccale parmigiano e maggiorana 30 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Pulire le verdure, lessarle e inserirle dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5; 50 sec. vel. 5. Aggiungere il trito di parmigiano e maggiorana 10 sec. vel. 5. Unire ricotta, noce moscata, uovo e sale 30 sec. vel. 5 fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Tirare una sfoglia molto sottile, tagliarla a quadrati di 5 cm di lato disporre un po' di ripieno su ognuno e chiudere a triangolo sigillando bene i bordi. Disporre i pansoti su un canovaccio infarinato, cuocerli in abbondante acqua salata e scolarli con una schiumarola appena vengono a galla. Condirli con salsa di noci o con burro fuso e parmigiano.

PIZZA CON PATATE DOLCE

Idee per la Cucina Regionale 3
TM21 26 min. + Forno 20 min.
Ingredienti:
Dose per 6 persone: 800 gr. di patate sbucciate, 700 gr. di acqua, 400 gr. di farina, 50 gr. di olio, 70 gr. di zucchero, 1 cucchiaio di cannella.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'acqua, disporre le patate a pezzi nel cestello e posizionare quest'ultimo nel boccale: 25 min. 100° vel. 4. Eliminare l'acqua di cottura e inserire nel boccale patate e farina: 30 sec. vel. 7 e 30 sec. vel. Spiga, ottenendo così un impasto molto morbido. Stendere l'impasto in una teglia (20x30), precedentemente unta, irrorare con olio, distribuire in modo uniforme zucchero e cannella e cuocere in forno preriscaldato a 250° per 20 minuti.

PIZZA CON PATATE SALATA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 27 min.+forno 20 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 800 gr.di patate sbucciate, 700 gr.di acqua, 400 gr.di farina, 50 gr.di olio, 80 gr.di parmigiano, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'acqua, disporre le patate a pezzi nel cestello e posizionare quest'ultimo nel boccale: 25 min.100°C vel.4. Eliminare l'acqua di cottura e inserire nel boccale patate e farina: 30 sec.vel.7 e 30 sec. vel. Spiga, ottenendo così un impasto molto morbido. Aggiungere sale, pepe e 40 gr.di parmigiano: 15 sec.vel.6. Stendere l'impasto in una teglia (20x30), precedentemente unta, lasciare riposare per qualche minuto, irrorare con olio, distribuire il restante parmigiano e cuocere in forno preriscaldato a 250°C per 20 min. Servire la pizza a piacere calda o fredda.

PIZZA RICRESCIUTA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 3 min.+forno 50 min.
Ingredienti:
(per 8 persone) Per la ricresciuta: 200 gr.di farina, 15 gr.di lievito di birra, 1 mis.di acqua. Per la torta: 450 gr.di farina, 3 uova e 1 tuorlo, 200 gr.di zucchero 1 mis.di olio di semi, 25 gr.di lievito di birra, 2 cucchiai di latte, scorza grattugiata di 1 limone, 1/2 mis.di rhum, 1 cucchiaio di semi di anice, 1 pizzico di cannella in polvere, 1 pizzico di sale.
Preparazione:
La sera prima preparare l'impasto della cresciuta: inserire nel boccale lievito e acqua: 30 sec.40°C vel.3. Aggiungere la farina: 20 sec.vel.3. Mettere l'impasto in una ciotola, coprire con un panno e lasciar lievitare tutta la notte in un luogo riparato. Preparare la torta: inserire nel boccale lievito e latte tiepido: 10 sec.vel.3. Aggiungere la cresciuta: 20 sec.vel.4. Versare olio, uova, rhum, anice, limone e cannella: 20 sec.vel.6. Unire farina, zucchero e sale: 1 min.vel.4. Versare in una teglia imburrata e infarinata(diam.24 cm.) dai bordi molto alti (10 cm.) Livellare l'impasto sulla superficie con il dorso di un cucchiaio unto di olio. Lasciarlo lievitare ben coperto in luogo caldo, finché il volume sia triplicato. Spennellare con il tuorlo. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 min., quindi abbassare la temperatura a 160°C per 30 min. circa. E' un dolce soprattutto usato per la colazione di Pasqua con uova sode e salame.

POLPETTE DI BOLLITO ALLA ROMANA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 3 min.
Ingredienti:
(per 4 persone) 600 gr.di carne magra bollita (muscolo), 50 gr.di parmigiano grattugiato, 1 patata lessa, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, scorza di 1/2 limone, 1 uovo, mollica di 1/2 panino, noce moscata, pangrattato, sale q.b., olio per friggere.
Preparazione:
Tagliare la carne bollita, fredda di frigorifero, a tocchetti (tipo spezzatino). Inserire nel boccale, 4-5 tocchetti per volta dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6: 15 sec.vel.6. Mettere il trito da parte e proseguire fino ad esaurimento della carne. Inserire nel boccale scorza di limone, prezzemolo, parmigiano e la patata lessa: 20 sec.vel.9. Aggiungere la carne tritata, l'uovo, la mollica bagnata e strizzata, sale e noce moscata: 30 sec.vel.4. Con l'impasto preparare delle polpette piuttosto schiacciate, passarle nel pangrattato e friggerle in abbondante olio caldo. Sono ottime così, calde, oppure ripassate con del sugo semplice di pomodoro.

SCAFATA VITERBESE

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 41 min.
Ingredienti:
(per 5 persone) 500 gr.di fave fresche piccole (2 kg.circa di fave intere), 60 gr.di guanciale a dadini, 1/2 cipolla, 1 carota, 1 spicchio di aglio, qualche foglia di menta, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, foglie esterne di un cespo di lattuga, sale q.b., a pezzi 1 pomodoro maturo, 1 pizzico di peperoncino, 600 gr.di acqua calda, 2 cucchiai di dado Bimby, 200 gr.di cotiche di prosciutto lessate e tagliate a pezzetti, 3 carciofi tagliati a fettine sottili, fette di pane casereccio aromatizzato con aglio.
Preparazione:
Inserire nel boccale guanciale, cipolla, carota, aglio, menta e olio: 3 min.100°C vel.4.
Unire lattuga, pomodoro, peperoncino e 100 gr.di acqua: 30 sec.vel.3.Aggiungere dado, cotiche, carciofi e 200 gr.di acqua: 10 min.100°C vel.2. Unire le fave, la restante acqua e sale: 27 min.100°C vel.2, spatolando. Lasciare riposare la "scafata" un'ora, prima di servirla con le fette di pane bruscato

SEPPIE ALLA ROMANA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 35 min.
Ingredienti:
Dose per 4 persone: 700 gr. di seppie, 50 gr. di olio di oliva, 1 spicchio di aglio, 150 gr. di vino bianco, 2 acciughe dissalate a pezzetti, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, fettine di limone, sale e pepe q.b. .
Preparazione:
Inserire nel boccale olio, aglio e le seppie tagliate a listarelle: 5 min. 100° vel. 1. Aggiungere vino bianco, acciughe, sale e pepe: 30 min. 100° vel. 1. Durante la cottura, se necessario, aggiungere 1/2 mis. di acqua. Terminata la cottura disporre le seppie in un piatto da portata, cospargerle di prezzemolo tritato e decorarle con fettine di limone. NOTE: Volendo, dopo 15 min. di cottura, alle seppie si possono aggiungere carciofi o piselli.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 5 min.
Ingredienti:
(per 4 persone) 400 gr.di spaghetti, 100 gr.di guanciale o pancetta tesa, 1 cucchiaio di olio, 1 cucchiaio di vino, 1 spicchio di aglio, 4 uova intere, 1 spicchio di cipolla, 40 gr.di pecorino, 40 gr.di parmigiano, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale pecorino e parmigiano: 20 sec. Vel .Turbo. Aggiungere uova, sale e abbondante pepe nero: 20 sec.vel.4; versare il tutto in una spaghettiera. Inserire nel boccale olio, aglio e cipolla: 10 sec.vel.6. Aggiungere il guanciale tagliato a dadini: 3 min.100°C vel.1. Unire 1 cucchiaio di vino: 1 min.100°C vel.3 senza misurino. Cuocere gli spaghetti al dente, versarli nella spaghettiera e condirli con il contenuto del boccale. Mescolare energicamente e servire.

STRACCIATELLA ALLA ROMANA

tempo di preparazione: 17 min.
per 6 persone
ingredienti:
3 cucchiai semolino di grana fine 3 uova intere 60 gr. di parmigiano grattugiato
1 cucc.io prezzemolo tritato 1 litro e ¾ di brodo di carne noce moscata sale q.b.
preparazione:
inserire nel boccale uova, metà del parmigiano, semolino, prezzemolo tritato, sale e noce moscata 30 sec. vel. 4. diluire con 1 misurino circa di brodo freddo. mettere il composto in una terrina. versare nel boccale il brodo 12 min. 100° vel. 1. unire in una sola volta dal foro del coperchio il composto di semolino 4
min. 70° vel. 1. versare la stracciatella, che si presenterà a piccoli gnocchi, in una zuppiera e servirla con il parmigiano
rimasto.

SUGO ALL 'AMATRICIANA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 25 min.
Ingredienti:
Dose per 6 persone: 650 gr. di pomodori sgocciolati, 200 gr. di guanciale stagionato tagliato a dadini, 50 gr. di cipolla, 3 cucchiai di olio di oliva, peperoncino a piacere, sale q.b.
Preparazione
Inserire nel boccale olio e guanciale 10 min. 100° vel. 1, tenendo il misurino inclinato. Togliere il guanciale, sgocciolarlo e metterlo da parte. Aggiungere cipolla e peperoncino 3 min. 100° vel. 4. Riunire il soffritto sul fondo del boccale e unire pomodoro e sale: 6 min. 100° vel. 3. Aggiungere il guanciale messo da parte 6 min. 100° vel. 1, tenendo il misurino leggermente inclinato. A Roma, con il sugo all'amatriciana, si condiscono i bucatini, ma è ottimo anche per gli spaghetti; in ogni caso servirli sempre con abbondante pecorino romano.

SUPPLÌ AL TELEFONO

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 24 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) Per il riso: 300 gr.di riso (arborio), 40 gr.di burro morbido, 100 gr.di vino bianco, 1/2 cipollina, 750 gr.di acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby. Per il ripieno: 150 gr.di mozzarella, 30 gr.di parmigiano, 150 gr.di prosciutto crudo (in una sola fetta), 5 uova, prezzemolo tritato a piacere, farina, pangrattato, sale e pepe q.b., olio per friggere.
Preparazione:
Preparare il riso: inserire nel boccale burro e cipolla: 3 min.100°C vel.4. Aggiungere acqua, vino e dado: 5 min.100°C vel.1. Posizionare la farfalla e unire il riso: 15 min.100°C vel.1. Terminata la cottura, versare il riso sulla spianatoia, allargarlo con la spatola e lasciarlo raffreddare. Preparare il ripieno: introdurre nel boccale prezzemolo e parmigiano: 20 sec. vel. Turbo; aggiungere prosciutto, 4 uova, sale, pepe e mozzarella: 20 sec.vel.6 e versare in una ciotola. Prendere con le mani dei mucchietti di riso e, con i palmi, formare i supplì della grandezza di una arancia, dando loro la caratteristica forma allungata. Fare nel mezzo del supplì un buco con un dito e inserire un cucchiaino di ripieno. Richiudere bene, infarinare, passare nell'uovo sbattuto rimasto e nel pangrattato. Immergerli, pochi alla volta, in olio bollentissimo, sgocciolarli croccanti e dorati e servirli subito.

TIMBALLO DI RISO

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 28 min.+forno 10 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 500 gr.di riso, 400 gr.di pomodori pelati, 300 gr.di fegatini di pollo, 1/2 cipolla, 700 gr.di brodo di carne, 1 mis.di vino bianco , 30 gr.di burro, parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b., burro e pangrattato per lo stampo.
Preparazione:

Inserire nel boccale burro e cipolla: 3 min.100°C vel.4. Aggiungere i fegatini interi e insaporire: 3 min.100°C vel.2. Versare il vino: 1 min.100°C vel.2 e 2 sec.vel.Turbo. Aggiungere il pomodoro: 5 min.100°C vel.2. Posizionare la farfalla quindi versare il riso: 1 min.100°C vel.1 e unire il brodo: 15 min.100°C vel.1. Aggiungere, dal foro del coperchio, ad un minuto dalla fine della cottura, il parmigiano e aggiustare di sale e pepe. Versare il riso in uno stampo a ciambella imburrato e spolverizzato di pangrattato. Gratinare in forno preriscaldato a 250°C per 10 min.circa. Servire ben caldo.

TOZZETTI SENZA GRASSI

Dose per 50 tozzetti (specie di cantucci)

Ingredienti:

400 gr di farina, 300 gr. di zucchero, 3 uova, 300 gr di nocciole tostate

Preparazione:

Inserire nel boccale uova e zucchero: 30 sec vel. 4 Aggiungere la farina 20 sec. Vel 4 e infine le nocciole: 20 sec vel 2, spatolando. Con l'impasto ottenuto formare dei rotoli (lung. 30 cm) e schiacciarli con il palmo della mano fino a ridurne l'altezza a 2 cm circa. Disporre i rotoli in una teglia infarinata distanti l'uno dall'altro e cuocerli in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Sfornarli e tagliarli obliquamente ancora caldi, fino a ottenere 50 pezzi circa della larghezza di 2-3 cm. Rimetterli ancora in forno per 15 min circa.

TRIPPA ALLA ROMANA

Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione TM21 53 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 1 kg. di trippa precotta tagliata a listarelle, 800 gr. di polpa di pomodoro a pezzi, 60 gr. di carota, 60 gr. di cipolla, 60 gr. di sedano, qualche foglia di menta, 1 pizzico di peperoncino, 60 gr. di olio di oliva, 150 gr. di vino, 2 cucchiai di dado Bimby, 100 gr. di pecorino, 1 cucchiaino di cannella in polvere, sale q.b. .

Preparazione

Inserire nel boccale carota, cipolla, sedano e olio: 3 min. 100° vel. 4. Unire trippa, vino e peperoncino: 15 min. 100° vel. 2, spatolando. A metà cottura aggiungere la cannella. Terminare la cottura e unire la polpa di pomodoro, menta, dado, 50 gr. di pecorino e aggiustare di sale: 35 min. 100° vel. 2, spatolando. Servire la trippa calda spolverizzata con il restante pecorino

UOVA IN TRIPPA

Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione:TM21 19 min.+forno 15 min.

Ingredienti:

(per 4 persone) Per le frittatine: 4 uova, 50 gr.di olio di oliva, sale e pepe q.b. Per il sugo: 250 gr.di pomodori pelati, 1/2 cipolla piccola, 2 cucchiai di olio di oliva, 1 foglia di alloro, 1 spruzzata di vino bianco, sale q.b., 50 gr.di pecorino e parmigiano grattugiati e mischiati, qualche foglia di mentuccia o basilico.

Preparazione:

Inserire nel boccale uova, sale, pepe e metà dell'olio: 30 sec.vel.6. Versare in una padella di 24 cm.di diametro il restante olio. Quando l'olio si sarà scaldato versare nella padella 6 cucchiai del composto: appena la frittatina sarà cotta metterla su un tagliere. Preparare in questo modo altre frittatine fino ad esaurimento del composto. Nel boccale inserire 2 cucchiai di olio e la cipolla: 3 min.100°C vel.4. Spruzzare di vino bianco, aggiungere pomodoro, sale e la foglia di alloro: 15 min.100°C vel.3. Nel frattempo arrotolare le frittatine e tagliarle a listarelle come la trippa. Disporle in una pirofila, alternandole al sugo di pomodoro (privato della foglia di alloro) formaggi grattugiati e qualche foglia di mentuccia o di basilico. Gratinare in forno preriscaldato a 230°C per 15 min.circa. Servirle calde.

LIGURIA

La Liguria è un anfiteatro naturale stretto tra le montagne e il mare.
In una superficie ristrettissima, serrata a nord dalle Alpi e dagli Appennini e *a sud dal mar Ligure, si concentra, la stona millenaria di uno dei più antichi e valorosi popoli italiani. Il dolce clima ligure ha favorito, nel tempo, la coltivazione intensiva dei fiori e la diffusione di piante tropicali, mentre sulla costa, nelle brevi vallate e sulle colline, crescono agrumi, viti e ulivi.*
Una flora di tipo mediterraneo, ha attecchito sui ripidi pendii che hanno sempre costituito un ostacolo all'agricoltura, ma la caparbia e attiva gente ligure, ha saputo utilizzare anche i terreni più aridi e ingrati, scavando terrazze nella montagna, per dar vita a un' agricoltura di prim' ordine.
Le case rosa, dritte sui costoni che scendono precipitando nel mare, sono abbracciate dagli ulivi. Alle spalle, sulle strette "fascie" che scalinano il monte, si allineano i piccoli vigneti inebriati di sole e di salmastro.
Dietro la casa c'è l'orto, diviso in più scampoli di terra: un quadratino per il basilico e le erbette, uno per i pomodori, l'insalata, gli zucchini, le bietole, i fagiolini. Ecco i fiorellini blu della boragine, i ciuffi di rosmarino, le foglioline argentate della salvia, quelle verde brillante del prezzemolo e quelle verde spento della maggiorana. Si, perchè la Liguria e la sua cucina sono caratterizzate soprattutto dalle essenze: i profumi delle tante erbe che crescono spontanee e coltivate e che sono alla base di quasi tutte le pietanze. L' aromaticissimo basilico è in testa a questa flora ed entra in ogni preparazione. Ma la seguono a ruota la maggiorana, l'origano, la menta, la pimpinella, i raperonzoli, la ruta, il finocchio selvatico, il timo: dai monti boscosi poi arrivano castagne, noci pinoli, tartufi e molti funghi. Il ligure utilizza tutto Ciò che fiorisce o che guizza fra la sua terra e il suo mare. Ciò che vede il sole in Liguria andrà, prima o poi a finire in padella, come l'aglio che profuma e

caratterizza l'intera regione, o la boragine che tinge di verde la pasta e cresce solamente in riviera. Ma è di basilico che Genova è piena: nei quartieri popolari, in quelle case che da centinaia di anni vengono ristrutturate, ma mai ricostruite, il basilico fa capolino da ogni finestra; e tutto questo basilico finisce nel pesto, una vera tradizione locale. Il pesto è un condimento tipicamente genovese, che alcuni fanno risalire addirittura a duemila anni fa e che ha indubbiamente trovato sul mar Ligure la sua vera patria. Basilico, aglio, pecorino, pinoli o noci e olio, il tutto "pestato" fino a ricavarne una salsa omogenea, dal profumo pungente, che si sposa soprattutto con le "trenette".
Alla base della cucina ligure c'è un ingrediente indispensabile: l'olio Le coste delle due riviere sono ideali per gli ulivi, che danno un olio da un gusto tenue, raffinato e mai aggressivo, inconfondibile per la sua trasparenza e brillantezza e in grado di rispettare i profumi delle erbe aromatiche e la freschezza degli ortaggi. E' dal mare, comunque, che viene la materia prima di questa cucina: il pesce. Le ricette sono molte e tutti i pesci, anche i più modesti, vengono impiegati per dar sapore alla zuppa "ciuppin", per il fragrante antipasto di mare, per la croccante frittura. E lo stoccafisso, di origine nordica, lo stesso che per comodità di conservazione era piatto fisso sui brigantini e le golette di un tempo, è il protagonista, - "accomodato" in tegame con olive, patate e pinoli -, di un piatto molto caratteristico.
La Liguria è famosa anche per l'ottima focaccia che qui si fa, stillante di olio e di sale e cosparsa di cipolla, oppure imbottita di formaggio; nella riviera di ponente troviamo addirittura una nota pizza, creata (pare) dal grande Ammiraglio Andrea Doria, e perciò chiamata "pizza all'Andrea ". Da non dimenticare la "torta pasqualina": una sfoglia sottile, farcita con bietole e "prescinsoeua ", una quagliata dal sapore acidulo e gradevole e che è forse con il pesto, la più tipica specialità genovese.
Il simbolo di una gastronomia, che partendo da ingredienti poveri riesce ad arrivare, con fantasia e con un dosaggio scrupoloso dei sapori, a risultati di assoluta originalità. Poichè la natura del suolo, non può fornire le condizioni per l'allevamento dei bovini, il piatto più tipico di carne è la "cima" ripiena, dove in realtà la carne è pochissima: dentro una tasca di vitello si pone un ripieno di uova, verdure e cervella, che danno un risultato delicatissimo. Anche in fatto di dolci la Liguria ha una sua tradizione: i confetti innanzitutto, assortiti e ripieni, torte con noci e canditi e la classica torta genovese, oggi *più nota con il nome di "pan dolce ".*
La vera cucina ligure, comunque, si fa e si consuma nel cuore della casa; la ragione è specifica: per gente abituata da secoli a trovare fortuna e lavoro sul mare, a navigare per stagioni e stagioni, la casa è porto, rifugio, àncora, nostalgia, radici. E' lì che trova i suoi profumi, i suoi sapori. E anche se verrà il momento di ripartire, la casa rimarrà ad attendere, solida, sicura, ridente di gerani e profumata di erbe.

I SUOI VINI

Anche se "povera"enologicamente parlando, in Liguria troviamo vini pregiatissimi, soprattutto fra i bianchi.

Sulla riviera di Levante si trovano le Cinque Terre: Monterso, Corniglia, Vernazza, Manarola, Riomaggiore, paesini arroccati sulle ripidissime coste e famosi per i loro vini, come il Cinqueterre di colore giallo paglierino dorato. E poi della zona di Ponente, il famoso Pigato, di sapore intenso e gradevole.
Sempre nei vini bianchi possiamo citare i Polcevera, il Coronata, il Cortese, il Massarda e il Vermentino.
Fra i rossi, da assaggiare è sicuramente il Brachetto di Albenga e il raro ma famosissimo Sciacchetrà, anche in versione dolce.

LA SUA CUCINA

ACCIUGHE RIPIENE

Tipo: Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione: TM 21 30 min.
Ingredienti (Dose per 4 persone):
600 gr. di acciughe grosse, 2 acciughe sotto sale pulite, 200 gr. di bietole senza costa, 250 gr. di acqua,1 spicchio di aglio, 50 gr. di olio, 2 ciuffi di prezzemolo, mollica di 1 panino ammollata nel latte, 2 uova, 30 gr. di pangrattato, 1/2 mis. di pinoli, 40 gr. di parmigiano, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Pulire e diliscare le acciughe e disporle in una teglia unta di olio. Inserire nel boccale aglio e parmigiano 20 sec. da vel. 4 a vel. Turbo e mettere da parte. Posizionare la farfalla e inserire acqua e bietole 10 min. 100° vel. 1. A cottura ultimata, eliminare l'acqua, strizzare bene le bietole e inserirle di nuovo nel boccale con il parmigiano e l'aglio messo da parte, le acciughe salate, la mollica ammollata, prezzemolo, uova, sale e pepe 20 sec. vel.6. Distribuire il composto ottenuto sulle acciughe, spolverizzare con pangrattato, guarnire con pinoli e irrorare con un filo di olio. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 30 min. Servire le acciughe ben calde.

CANESTRELLI

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 1 min.+forno 15 min.
Ingredienti: per 6 persone: 250 gr. di farina; 80 gr. di zucchero; 200 gr. di burro morbido; 50 gr. dI vino bianco secco; 3 tuorli di uova sode; scorza grattugiata di 1 limone; zucchero a velo a piacere.
Preparazione:
inserire nel boccale lo zucchero: 30 sec. vel. Turbo**.** Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 20 sec. vel.6, ottenendo così un impasto omogeneo. Lasciarlo riposare in fiigorifero per almeno 1 ora. Stenderlo in una sfoglia dello spessore di 1 cm. e tagliare con l'apposito stampino i canestrelli. Disporre i canestrelli distanziati, sulla placca del forno ricoperta da carta forno e cuocerli in forno preriscaldato a 180° per 15 min. circa. Sfornare, lasciarli freddare e spolverizzarli di zucchero a velo.

CECI IN ZIMINO

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione: TM21 30 min.
Ingredienti:
Dose per 4 persone: 2 scatole di ceci da 450 gr. scolati; 100 gr. di cipolla; 30 gr. di olio; 500 gr. di foglie di bietola; 200 gr. di polpa di pomodoro; parmigiano a piacere; sale q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale cipolla e olio: 5 min. 90°C vel. 3. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3, le bietole: 10 min. 100°C vel. 3. Posizionare la farfalla e unire la polpa di pomodoro: 5 min. 100°C vel. 1. Aggiungere ceci e sale: 10 min. 100°C vel. 1.Se la zuppa dovesse multare troppo densa aggiungere 1 mis. di acqua. Servire in una zuppiera irrorando con un filo di olio extra vergine di oliva e parmigiano a piacere. NOTE: E' possibile utilizzare ceci secchi (300 gr. circa), facendoli ammollare in acqua fredda per almeno 12 ore e cuocendoli in acqua tiepida non salata. Se necessario aggiungere alla zuppa un poco di acqua di cottura dei ceci.

CIMMA PINNA

Idee per la Cucina Regionale 3
Ingredienti:
Dose per 6 persone: 800 gr. di pancia di vitello (tagliata sottile in modo da formare una tasca); 100 gr. di polpa magra di vitello; 100 gr. di cervella; 1 filone; 100 gr. di piselli lessati; 1 lt. e 1/2 di acqua; 50 gr. di parmigiano; 20 gr. di pinoli; 1 spicchio di aglio; 3 rametti di maggiorana; 4 uova; 40

gr. di burro morbido; 50 gr. di vino bianco secco; 1 rametto di rosmarino; 2 cucchiaini di sale.
Preparazione:
cucire la tasca di polpa di vitello, lasciando un'apertura di 4 cm. circa e mettere da parte. Eliminare la pelle dalle cervella e tenere sotto l'acqua e il filone. Tagliare cervella e polpa di vitello in piccoli pezzi e mettere da parte. Inserire nel boccale parmigiano, pinoli, aglio e maggiorana: 30 sec. vel. Turbo, togliere e mettere da parte. Introdurre burro e rosmarino legato in modo che non perda gli aghi: 1 min. 90°C vel. 1. Aggiungere la carne a pezzi: 2 min. 100°C vel. 1, senza il misurino. Eliminare il rosmarino e unire il vino: 6 min. 100°C vel. 1, senza misurino. Aggiungere cervella e filone: 4 min. 100°C vel. 1, spatolando; togliere e mettere da parte.
Introdurre nel boccale uova, sale e il trito precedentemente preparato: 25 sec. vel. 4. Unire le carni cotte e i piselli: 15 min. 100°C vel. 2.
Versare questo composto nella tasca di vitello (attraverso l'apertura) in modo da riempire la tasca per metà, e infine cucire l' apertura. Inserire nel boccale l'acqua: 10 min. temp. Varoma vel. 1. Disporre la tasca di vitello nel Varoma e posizionare quest'ultimo sul coperchio: 1 ora e 30 minuti temp. Varoma vel. 1.NOTE: Si può utilizzare l'acqua di cottura della "Cimma Pinna", aggiungendo all'acqua 500 gr. di carne, carota, sedano e 1 cucchiaio di dado Bimby; per ottenere un buon brodo.Cuocere la cima a Varoma, permette di diminuire i tempi di cottura ed evita che la stessa si spacchi.

CIUPPIN

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione: TM21 25 min.
Ingredienti: per 4 persone: 500 gr. di pesce da zuppa (cappone, tracina, gallinella, scorfano); 1/2 cipolla; 1 spicchio di aglio; 1 ciuffetto di prezzemolo; 50 gr. di olio extra vergine di oliva; 20 gr. di sedano; 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro; 150 gr. di vino bianco; 500 gr. di acqua; peperoncino e sale q.b.; crostini di pane.
Preparazione:
inserire nel boccale cipolla, aglio, prezzemolo, sedano e olio: 3 min. 90°C vel. 4. Aggiungere il pesce pulito e a pezzi, vino, acqua e sale: 15 min. 100°C vel. 1; portare lentamente a vel. 6 per 30 sec. e poi sempre lentamente per 1 min. a vel. Turbo. Unire il concentrato di pomodoro e il peperoncino: 5 min. 100°C vel. 1. Filtrare il ciuppin con il cestello e servirlo con crostini di pane aromatizzati con aglio.E' una zuppa che i pescatori liguri preparavano con gli avanzi di pesce che rimanevano nelle cassette, quindi si può realizzare con pesce povero.

CUCULLI DI PATATE

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 26 min.
Ingredienti: per 8 persone: 800 gr. di patate; 50 gr. di parmigiano; 3 uova; 50 gr. di pinoli; 50 gr. di burro morbido; 500 gr. di acqua; 1/2 misurino di maggiorana; olio per friggere; pangrattato e sale q.b.; prezzemolo per guarnire.
Preparazione:
inserire nel boccale parmigiano, pinoli e maggiorana: 10 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Spelare e affettare le patate e disporle nel cestello. Inserire nel boccale l'acqua e sale e posizionare il cestello con le patate: 25 min. 100°C vel. 1. Togliere l'acqua, posizionare la farfalla e introdurre il burro e le patate cotte: 10 sec. vel. 3. Aggiungere il trito di maggiorana, pinoli e parmigiano: 20 sec. vel. 3. Unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3, i tuorli: 10 sec. vel 3. Con il composto ottenuto formare delle palline grosse come noci, passarle negli albumi sbattuti e nel pangrattato e friggerle in abbondante olio bollente. Scolare i cuculli su carta assorbente e servirli guarniti con ciuffi di prezzemolo.

FOCACCIA AL FORMAGGIO

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 1 min.+forno 10 min.
Ingredienti: per 4 persone: 150 gr. di farina di grano duro, 150 gr. di farina di grano tenero, 500 gr. di crescenza, 150 gr. di acqua, 40 gr. di olio extra vergine di oliva, sale q.b.
Preparazione:
inserire nel boccale le farine, olio, acqua e sale: 1 min. vel. 7. Dividere l'impasto in due parti e stenderle in 2 sfoglie sottilissime. Disporre una sfoglia m una teglia (33x36 cm.), lasciando i bordi alti; disporvi la crescenza a pezzetti e ricoprire con l'altra sfoglia sigillando bene i bordi ed eliminando l' eccesso di pasta. Irrorare con olio, incidere a tratti la superficie e cuocere in forno preriscaldato a 250° per 10 minuti. Servire appena sfornata.

FOCACCIA CON LA SALVIA

Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione:TM21 3 min.+forno 30 min.

Ingredienti:

Dose per 4 persone: 500 gr. di farina, 20 gr. di salvia, 200 gr. di latte, 150 gr. di acqua, I cucchiaio di olio extra vergine di oliva, 1 cubetto di lievito, 2 cucchiaini di sale fino, 1 pugno di sale grosso.

Preparazione:

inserire nel boccale farina, salvia e sale fino: 30 sec. Da vel. 5 a vel. Turbo e mettere da parte. Lntrodurre nel boccale lievito, 1 cucchiaio di olio, latte e acqua: 8 sec. Vel. 6. Aggiungere la farina aromatizzata: 30 sec. Vel. 6 e 1 min. e 1/2 vel. Spiga, fino ad ottenere un impasto molto morbido. Stendere l'impasto in una teglia unta (diam. 28 cm.) e lasciare lievitare in luogo tiepido per 2 ore circa. Formare sulla superficie della pasta delle fossette e posizionarvi un po' di sale grosso, irrorare con l'olio e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti. Sfornare, ungere nuovamente la superficie e servire la focaccia tiepida. A piacere tagliarla a quadretti e servirla con l'aperitivo.

LATTE BRUSCO

Idee per la Cucina Regionale 3

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 100 gr. di farina; 4 tuorli e 2 albumi; 1 cipolla piccola; 500 gr. di latte; 1 manciata di prezzemolo; 1 cucchiaino di sale; pangrattato q. b.; olio per friggere.

Preparazione:

inserire nel boccale farina, prezzemolo e cipolla: 10 sec. vel.5. Aggiungere tuorli, latte e sale: 10 min. 90°C vel.4. Versare la crema sulla spianatoia unta, stendere uno strato uniforme alto 2 cm. circa e lasciare raffreddare. Inserire nel boccale gli albumi: 5 sec. vel.4 e metterli in una fondina. Tagliare la crema ormai fredda a rombi (3x3 cm.), passarli negli albumi e nel pangrattato, friggerli pochi per volta in olio bollente e scolarli su carta assorbente. Servirli caldi.

NOTE. Il latte brusco, come il latte dolce, è un componente del fritto misto alla ligure.

LATTE DOLCE

Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione:TM21 11 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 80 gr. di zucchero; 100 gr. di farina; 500 gr. di latte; 4 uova; scorza di 1 limone; pangrattato q.b.; olio per friggere.

Preparazione:

inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. da vel.4 a vel Turbo. Aggiungere farina, latte e tuorli: 10 min. 90°C vel.4. Versare la crema sulla spianatoia unta, stendere uno strato uniforme alto 2 cm. e lasciare raffreddare. Inserire nel boccale gli albumi. 5 sec. vel.4 e metterli in una fondina. Tagliare la crema ormai fredda a rombi (3x3 cm.), passarli negli albumi e nel pangrattato; fiiggerli pochi per volta in olio bollente e scolarli su carta assorbente. Servire i rombi ben caldi.

LATTUGHE RIPIENE

Idee per la Cucina Regionale 3

Ingredienti:

Dose per 4 persone: 20 belle foglie di lattuga; 750 gr. di acqua; 200 gr. di carne di vitello; 75 gr. di cervella; 30 gr. di filoni; 50 gr. di burro morbido; 1 cucchiaio di dado Bimby; 1/2 cipolla; 1 spicchio di aglio; 10 gr. di funghi secchi; 1 rametto di maggiorana; 1 uovo; 40 gr. di parmigiano; 50 gr. di vino bianco; noce moscata, sale e pepe q.b.

Preparazione:

mettere a bagno, in acqua fredda, cervella e filoni. Ammollare i funghi nell'acqua. Inserire nel boccale 250 gr. di acqua: 10 min. 100°C vel. 1. Disporre nel Varoma le foglie di lattuga ben distese, salarle e posizionare il Varoma sul boccale: 10 min. temp. Varoma vel. 1. A cottura ultimata allargare le foglie su un canovaccio ed eliminare l'acqua di cottura. Inserire nel boccale parmigiano, aglio e maggiorana: 15 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale cipolla e burro: 4 min. 90°C vel.

4. Unire i funghi strizzati e la carne a pezzi: 2 min. 100°C vel. 1, senza misurino. Aggiungere il vino: 1 min. 100°C vel. 1 senza misurino e unire cervella, filoni ben sciacquati, sale e pepe: 10 min. 100°C vel. 1, senza misurino. Aggiungere noce moscata, il trito messo da parte e l'aglio: 20 sec. vel. 5. Unire l'uovo: 10 sec. vel. 5 e mettere da parte. Sovrapporre due foglie di lattuga, disporvi un cucchiaio di composto, chiudere a fagottino e disporle nel cestello. Inserire nel boccale la rimanente acqua, il dado e posizionare il cestello: 15 min. 100°C vel. 4. Togliere il cestello, disporre i fagottini di lattuga in un piatto da portata e irrorarli con il brodo di cottura. Servirli molto caldi e, a piacere, spolverizzarli con parmigiano.

MINESTRONE ALLA GENOVESE

Idee per la Cucina Regionale 3

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 150 gr. di "bricchetti" o ditalini; 1 lt. di acqua; 3 zucchine; 3 patate; 3 carote; 150 gr. di fagiolini; 1 mazzetto di bietole; 1 gambo di sedano; 1 porro (solo la parte bianca); 1 manciata di piselli; 1 cucchiaino di dado vegetale Bimby; pesto (vedere ricetta già scritta).

Preparazione:

preparare il pesto e metterlo da parte. Mondare tutte le verdure, tagliarle a pezzi e inserirle nel boccale: 5 sec. vel. 3. Unire acqua, piselli e dado: 1 ora 100°C vel. 1. Aggiungere la pasta e cuocere per il tempo indicato sulla confezione a 100°C vel. 1. A cottura ultimata aggiungere il pesto: 10 sec. vel. 1.

Versare il minestrone in una zuppiera e servirlo tiepido con un filo di olio extra vergine di oliva e parmigiano a piacere.

PANETTONE GENOVESE

Idee per la Cucina Regionale 3

Ingredienti:

Dose per 8 persone: 500 gr. di farina; 150 gr. di zucchero; 200 gr. di burro morbido; 2 uova; 350 gr. di uvetta; 15 gr. di semi di finocchio; 50 gr. di pinoli; 50 gr. di acqua ai fiori d'arancio; 50 gr. di canditi; 5 gr. di bicarbonato.

Preparazione:

inserire nel boccale farina, zucchero, uova, bicarbonato, acqua di fiori di arancio e burro: 1 min. vel.6 e 1 min. vel. Spiga. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. Spiga, tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel. Spiga. Dividere l'impasto in due parti dare ad ognuna la forma di una cupola e disporre i due panettoni distanziati sulla placca del forno rivestita con carta forno. Incidere, sulla sommità dei panettoni, un triangolo e cuocerli in forno preriscaldato a 180° per 50 min. circa. Il panettone genovese si conserva parecchi giorni avvolto nella pellicola trasparente.

PANICCIA

Idee per la Cucina Regionale 3

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 300 gr. di farina di ceci, 900 gr. di acqua, 10 gr. di sale grosso, 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva, olio per friggere.

Preparazione:

inserire nel boccale acqua e sale: 15 min. 100°C vel. 4. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, farina di ceci e olio: 1 min. 100°C vel. 4 e 5 min. 90°C vel. 1. Versare il composto in un contenitore precedentemente bagnato e lasciare raffreddare. Tagliare la paniccia a listarelle, friggerle in abbondante olio bollente e scolare su carta assorbente. E' un ottimo complemento ad un aperitivo.

NOTE: a piacere si può tagliare la paniccia a cubetti e condirla con oli, pepe, sale e cipolla a fettine.

PANSOTI

Idee per la Cucina Regionale 3

Ingredienti:

Dose per 6 persone: per l'impasto: 400 gr. di farina; 3 uova, 50 gr. di acqua; per il ripieno: 50 gr. di parmigiano; 2 rametti di maggiorana; 400 gr. di boragine; 300 gr. di scarola; 200 gr. di bietole; 250 gr. di ricotta; 1 uovo; 1 pizzico di noce moscata; sale q.b.

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Toglierlo e lasciarlo riposare coperto per 1 ora circa.

Preparare il ripieno: Inserire nel boccale parmigiano e maggiorana: 30 sec. vel.

Turbo e mettere da parte. Pulire le verdure, lessarle e inserirle, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5: 50 sec. vel. 5. Aggiungere il trito di parmigiano e maggiorana: 10 sec. vel. 5. Unire ricotta, noce moscata, uovo e sale: 30 sec. vel. 5 fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Tirare una sfoglia molto sottile, tagliarla a quadrati di 5 cm. di lato, disporre un po' di ripieno su ognuno e chiudere a triangolo sigillando bene i bordi. Disporre i pansoti su un canovaccio infarinato, cuocerli in abbondante acqua salata e scolarli con una schiumarola appena vengono a galla. Condirli con salsa di noci o con burro fuso e parmigiano.

PESTO

Idee per la Cucina Regionale 3

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 80 gr. di basilico lavato e asciugato, 50 gr. di parmigiano, 30 gr. di pecorino stagionato, 30 gr. di pinoli, 1 spicchio di aglio, 140 gr. di olio extra vergine di oliva, sale q.b.

Preparazione:

inserire nel boccale parmigiano e pecorino: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere pinoli e aglio: 20 sec. da vel. 5 a vel. Turbo. Unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, basilico, olio e sale: 30 sec. da vel. 4 a vel. Turbo.

E' ottimo per condire pasta tipo trenette o gnocchi allungando il pesto con due cucchiai di acqua di cottura della pasta. A piacere si può aggiungere al pesto 1 cucchiaio di ricotta.

PIZZA LANDREA

Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione: TM21 12 min. e forno 25 min.

Ingredienti: per 6 persone: per l'impasto: 500 gr. di farina, 200 gr. di acqua, 100 gr. di latte, 25 gr. di lievito di birra, 1 cucchiaio di olio, sale q.b. per il ripieno: 500 gr di cipolle bianche, 1 rametto di timo, 1 cucchiaio di capperi, 5 cucchiai di olio extra vergine di oliva, 1 manciata di olive nere, 12 acciughe sotto sale pulite e dissalate, sale q.b.

Preparazione:

Preparare la pasta: inserire nel boccale olio, acqua, latte e lievito: 30 sec. vel. 6. Aggiungere farina e sale: 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga.

Preparare il ripieno: tagliare le cipolle a metà e inserirle nel boccale con olio, capperi e timo: 10 sec. vel. 4. Salare e cuocere: 10 min. 100°C vel. 1. Stendere la pasta in una teglia unta (diam. 28 cm.), distribuire sulla superficie le acciughe, il trito di cipolle e le olive. Cuocere in forno preriscaldato a 100° per 25 min., sfornare e servire la pizza tiepida.

QUARESIMALI

Idee per la Cucina Regionale 3

TM21 2 min. + Forno 15 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 200 gr. di zucchero; 200 gr. di mandorle; 30 gr. di farina; 2 albumi; 1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancio.

Preparazione:

inserire nel boccale lo zucchero: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere le mandorle: 30 sec. vel. Turbo. Unire a1bumi acqua di fiori di arancio e farina: 20 sec. vel.5, cosi da ottenere una pasta compatta. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno 1 ora, poi stenderlo dello spessore di 1/2 cm. circa. Tagliare dei tondi aiutandosi con un bicchiere e disporli distanziati sulla placca del forno rivestita di carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 min. circa. Servire i quaresimali freddi. A piacere, cospargere la pasta ancora cruda con confettini colorati Questi biscotti vengono chiamati quaresimali perchè vengono realizzati da una antica e nota pasticceria di Genova durante la quaresima.

RAVIOLI CON SALSA DI NOCI

Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione:TM21 2 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 500 gr. di ravioli di magro; 50 gr. di parmigiano; 1 mazzetto di

foglie di maggiorana fresche; 150 gr. di gherigli di noci; 1 spicchio di aglio; 60 gr. di mollica di pane ammollata nel latte; 50 gr. di olio extra vergine di oliva; acqua di cottura dei ravioli q.b.; sale q.b.

Preparazione:

inserire nel boccale parmigiano, aglio e maggiorana: 30 sec. Vel. Turbo. Aggiungere olio e noci: 30 sec. Vel. Turbo. Unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, mollica e olio: 40 sec. da vel. 5 a vel. 9, ottenendo così una crema liscia. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata e condirli con questa salsa diliuita con qualche cucchiaio di acqua di cottura. NOTE: Si ottiene un ottimo risultato aggiungendo alla salsa di noci 3 o 4 cucchiai di panna liquida.

SEPPIE E ZEMIN

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 39 min.

Ingredienti:

Dose per 4 persone: 800 gr. di seppie pulite; 500 gr. di bietole di costa piccola; 100 gr. di acqua; 20 gr. di funghi secchi; 1/2 cipolla piccola; 1 spicchio di aglio; 1 ciuffetto di prezzemolo; 1 costa piccola di sedano; 50 gr. di pomodoro; 50 gr. di vino bianco; 50 gr. di olio extra vergine di oliva; 1 cucchiaio di dado vegetale Bimby; sale q.b.

Preparazione:

pulire le seppie e tagliarle a strisce. Lavare le bietole, pulirle, eliminare le coste e tagliarle a strisce. Lasclare in ammollo i funghi per qualche ora. Inserire nel boccale olio, sedano, cipolla, aglio e prezzemolo: 3 min. 100°C vel. 4. Aggiungere i funghi strizzati: 30 sec. vel. 7. Posizionare la farfalla e unire seppie, vino e dado: 5 min. 100°C vel. 1 senza misurino. Aggiungere pomodoro e acqua: 20 min. 100°C vel. 1 e infine unire le bietole: 10 min. 100°C vel. 1. Se il sugo dovesse risultare troppo denso aggiungere 1/2 mis. di acqua. Aggiustare di sale, disporre le seppie in un piatto caldo e servirle con il sugo di cottura.

STOCCAFISSO ALLA RIVIERA DEI FIORI

Idee per la Cucina Regionale 3

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 800 gr. di stoccafisso; 1 kg. di patate; 400 gr. di acqua; 1 spicchio di aglio; 1 manciata di prezzemolo tritato; 90 gr. di olio extra vergine di oliva; succo di 1/2 limone; sale q.b.

Preparazione:

inserire nel boccale l'acqua: 10 min. 100°C vel. 1. Disporre nel cestello lo stoccafisso pulito e tagliato a pezzi e posizionare il cestello nel boccale: 40 min. temp. Varoma vel. 4. Distribuire nel Varoma le patate tagliate a prezzi e dopo 20 min., posizionarlo sul boccale. Disporre in un piatto da portata stoccafisso e patate ed eliminare l'acqua di cottura. Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, prezzemolo e aglio: 10 sec. vel. 6. Aggiungere olio, limone e sale: 10 sec. vel. 4. Irrorare con questa salsina lo stoccafisso e le patate e servire.

SUGO DI PESCE

Idee per la Cucina Regionale 3

Ingredienti:

Dose per 4 persone: 600 gr. di pesce di scoglio (prete, cappone, gallinella, scorfano); 100 gr. di olio extra vergine di oliva; 200 gr. di acqua; 1 cipollina, 1 rametto di rosmarino; 2 ciuffi di prezzemolo; 1 cucchiaio di dado vegetale Bimby; sale q.b.

Preparazione:

pulire il pesce e disporlo nel Varoma. Inserire nel boccale acqua, dado e rosmarino: 10 min. 100°C vel. 1. Posizionare il Varoma sul boccale: 20 min. temp. Varoma vel. 1. Terminata la cottura deliscare il pesce e mettere da parte l'acqua di cottura. Inserire nel boccale olio, cipolla e prezzemolo. 3 min. 100°C vel. 4. Aggiungere 50 gr. di acqua di cottura del pesce filtrata: 30 sec. vel. 6 e infine unire il pesce e aggiustare di sale: 3 min. 100°C vel. 1. Se il sugo risultasse troppo denso,

aggiungere ulteriore acqua di cottura del pesce. Questo sugo è ottimo per condire pasta corta o riso.

TORTA DI CHIAVARI

Idee per la Cucina Regionale 3

Ingredienti:

Dose per 8 persone: per il pan di spagna: 6 uova; 250 gr. di farina; 250 gr. di zucchero; 1 bustina di lievito; 1 bustina di vanillina; 1 pizzico di sale; per lo zabaione: 3 uova e 3 tuorli; 160 gr. di zucchero; 180 gr di marsala secco; 6 gr. di colla di pesce; per inzuppare: 100 gr. di acqua; 100 gr. di kirsh; per farcire: 150 gr. di amaretti; 50 gr. di rhum; 400 gr. di panna liquida; 100 gr di zucchero a velo; zucchero a velo per guarnire.

Preparazione:

Preparare il pan di spagna: inserire nel boccale lo zucchero: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere le uova: 20 sec. vel.4. Unire, dal foro del coperchio, farina, vanillina, sale e lievito: 40 sec. vel. 7. Versare il composto in una tortiera e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10 min., a 180° per 15 min. e a 200° per 15 minuti. Lasciare intiepidire e sfornare. Nel frattempo mettere a bagno in acqua la colla di pesce.

Preparare lo zabaione: posizionare la farfalla e inserire nel boccale uova, tuorli e zucchero: 3 min. vel.3. Unire il marsala: 6 min. 80°C vel.3 e infine la colla di pesce ben strizzata: 30 sec. vel.3. Versare in una ciotola e lasciare raffreddare. Inserire nel boccale amaretti e rhum: 10 sec. vel.4 e mettere da parte. Posizionare la farfalla e introdurre, nel boccale ben freddo, panna e zucchero a velo e montarla: 45 sec. vel.3. Togliere la crosticina di superficie del pan di spagna e tagliarlo in tre dischi. Inzuppare bene il primo disco con la miscela di acqua e kirsh, distribuire a strati lo zabaione, il trito di amaretti e metà panna montata. Inzuppare il secondo disco, appoggiarlo sulla farcitura e ricoprirlo con la panna montata rimasta. Inserire nel boccale il terzo disco di pan di spagna: 5 sec. vel.4. Distribuire le briciole ottenute su tutta la torta tralasciando i bordi. Lasciarla riposare in frigorifero almeno 12 ore coperta. Servirla spolverizzata di zucchero a velo.

TORTA DI NOCI E CANDITI

Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione:TM21 6 min.+forno 40 min.

Ingredienti:

Dose per 8 persone: 150 gr. di noci sgusciate; 150 gr. di cacao amaro; 150 gr. di zucchero; 50 gr. di frutta candita assortita; 1 pizzico di cannella; 5 uova; scorza di 1 limone; 1/2 mis. di pangrattato.

Preparazione:

posizionare nel boccale 1a farfalla e inserire gli albumi: 4 min. vel.2-3 e metterli da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale introdurre le noci: 20 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Inserire ora scorza di limone e zucchero: 25 sec. vel Turbo. Unire cacao, cannella e tuorli: 15 sec. vel. 4, poi le noci tritate e i canditi: 10 sec. vel.4 e amalgamare delicatamente gli albumi montati. Versare il composto in una teglia (diam. 26 cm.), imburrata e spolverizzata di pangrattato e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min. circa.

TORTA PASQUALINA

Idee per la Cucina Regionale 3

Ingredienti:

Dose per 6 persone: per l'impasto 300 gr. di farina, 150 gr. di acqua, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva; per il ripieno 30 gr. di parmigiano, 2 rametti di maggiorana fresca, 1 rametto di prezzemolo, 100 gr. di cipolla, 20 gr. di olio, 1 kg. E 1/2 di foglie di bietola, 250 gr. di quagliata o ricotta, 100 gr. di panna liquida, 4 uova, burro e sale q.b.

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 40 sec. vel.6, ottenendo così una pasta liscia, omogenea ed elastica. Dividerla in 7 mucchietti e lasciarli riposare nella pellicola trasparente per 1 giornata. Preparare il ripieno: inserire nel boccale parmigiano e maggiorana: 30 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Introdurre nel boccale cipolla e olio: 5 min. 90°C vel. 3. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, le foglie di bietola: 15 sec. vel. 5 e salare: 15 min. 100°C vel. 1, senza misurino. Scolare le bietole, aiutandosi con il cestello, e metterle da parte. Inserire nel boccale la quagliata,

panna, sale e metà del trito messo da parte: 20 sec. da vel. 4 a vel. 8, togliere e mettere da parte. Stendere i mucchietti di pasta in 7 sfoglie sottilissime e disporre la prima sfoglia in una teglia unta (diam. 28 cm. con bordi bassi), facendola debordare un poco; ungerla con un rametto di prezzemolo intriso d'olio e ripetere questo procedimento con altre due sfoglie. Mettere ora uno strato omogeneo di bietole, distribuire il parmigiano e la maggiorana rimasti e la crema di ricotta.

Formare 4 piccole fossette, posizionare le 4 uova e metterci sopra un pizzico di sale e di burro. Ricoprire con le 4 sfoglie rimaste, ungendo ognuna come sopra. Lasciare un dito di pasta fuori dalla teglia, eliminare l'eccedenza e ripiegarla a cordone dentro la teglia, saldando bene i bordi. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 45 min. circa finchè la crosta si presenta dorata. La torta pasqualina è ottima sia servita tiepida che fredda

TORTINO DI VERDURE

Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione:TM21 24 min.+forno 30 min.

Ingredienti:

Dose per 8 persone: 8 carciofi; succo di 1 limone; 1 spicchio d'aglio; 20 gr. di burro morbido; 10 gr. di olio extra vergine di oliva; 250 gr. di cagliata (prescinsoea); 4 uova; 1 mis. di parmigiano; 2 rametti di maggiorana; 2 ciuffi di prezzemolo; 20 gr. di pangrattato; sale e pepe q.b.

Preparazione:

pulire i carciofi, dividerli ognuno in otto spicchi e lasciarli a bagno in acqua e limone. Inserire nel boccale prezzemolo e maggiorana: 20 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Introdurre burro, aglio e olio: 3 min. 100°C vel. 2. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 1, carciofi, acqua, sale e pepe: 20 min. 100°C vel. 1. Unire cagliata, uova, il trito precedentemente preparato e il parmigiano: 5 sec. vel. 3. Versare il composto in una tortiera unta (diam. 28 cm.) e cosparsa di pangrattato, livellare bene la superficie e irrorare con un filo di olio. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30 min. circa.

LOMBARDIA

ANGUILLA IN UMIDO

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 34 min.
Ingredienti:
(per 4 persone) 800 gr.di anguille di lago spellate, 400 gr.di piselli, 1 gambo di sedano, 1 carota, 2 cipolline, 1 mis.di vino bianco, 40 gr.di olio, 2 pomodori tritati (o salsa di pomodoro) 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, farina e sale q.b.
Preparazione:
Tagliare l'anguilla in grossi pezzi (5-6 cm.) e infarinarla. Inserire nel boccale sedano, carota e cipolle: 10 sec.vel.4. Aggiungere l'olio: 3 min. 100°C vel.1. Posizionare la farfalla e unire l'anguilla: 5 min.100°C vel.1. Aggiungere vino, pomodori e sale: 25 min.100°C vel.1. Dopo 15 min.unire i piselli, il prezzemolo e terminare la cottura. Disporre l'anguilla in un piatto a portata e servirla con il sugo. E' ottima con la polenta.

BARBAJADA

tempo di preparazione: 5 min.
per 2 persone
ingredienti:
30 gr. di cacao amaro 50 gr. di zucchero
250 gr. di latte 2 tazzine di caffè amaro
preparazione:
inserire tutti gli ingredienti nel boccale 5 min. 80° vel. 4. si può
servire in tazza sia calda che fredda. e' golosissima se si utilizza
panna anziché latte.

BRUSCITT

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 31 min.
Ingredienti:
(per 4 persone) 600 gr.di polpa di manzo magra, 30 gr.di burro morbido, 50 gr.di pancetta tritata, 1 spicchio di aglio, 200 gr.di vino rosso, 1 pizzico di semi di finocchio a piacere, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Suddividere la quantità di carne in tre parti uguali. Far cadere singolarmente, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, i pezzi di carne: 4 sec.vel.7. Togliere e ripetere l'operazione con il secondo e terzo pezzo. Riunire la carne tritata e aggiungere burro, pancetta, aglio, semi di finocchio, sale e pepe: 10 min.80°C vel.1. Unire il vino: 20 min.100°C vel.1. Servire con polenta fumante.

BUDINO DI PANETTONE

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 10 min.+forno 40 min.
Ingredienti:
(per 8 persone) 150 gr.di panettone avanzato, 1/4 di mis.di marsala, 1/4 di mis.di rhum, 2 uova, 500 gr.di latte, scorza di 1/2 limone, 1 pizzico di cannella, 75 gr.di zucchero.
Preparazione:
Porre le fette di panettone in una ciotola, spruzzarle con il rhum e il marsala e lasciarle riposare. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire gli albumi: 2 min.vel.2-3; togliere e mettere in una ciotola in frigorifero. Senza lavare il boccale introdurre latte, scorza di limone, cannella, tuorli e zucchero: 7 min.80°C vel.4. Aggiungere il panettone: 4 sec.vel.3 e lasciare raffreddare. Incorporare gli albumi, mescolando delicatamente con la spatola. Versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere a bagno maria in forno preriscaldato a 180°C per 40 min. circa. Servire freddo.

BUSÈCCA

Tipo:Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 49 min.
Ingredienti:
Dose per 6 persone: 800 gr. di trippa a listarelle precotta, 50 gr. di burro morbido, 30 gr. di lardo o pancetta, 1 cipolla piccola,

1 gambo di sedano, 2 carote, 1 ciuffo di salvia, 500 gr. di acqua calda, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 1 cucchiaio di dado Bimby, 1 scatola di fagioli bianchi di Spagna, sale e pepe q.b., parmigiano a piacere

Preparazione.

Inserire nel boccale cipolla, burro e pancetta: 15 sec. vel. 8 e 3 min. 100° vel.2. Unire sedano e carote: 5 sec. vel. 4. Aggiungere la trippa: 5 min. 100° vel. 1, tenendo il misurino inclinato. Unire l'acqua calda, poche foglie di salvia, dado, concentrato di pomodoro e sale: 40 min. 100° vel. 1, tenendo sempre il misurino inclinato. Aggiungere, 5 min. prima del termine della cottura, i fagioli sgocciolati. Regolare di sale e servire con parmigiano e una manciata di pepe nero. E' un piatto gustoso da servire nei mesi invernali.

CAROTE ALLA LUGANEGA

Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione:TM21 20 min.

Ingredienti:

(per 4 persone) 400 gr.di carote già pulite, 150 gr.di luganega (salsiccia), 30 gr.di burro morbido, 100 gr.di acqua, 1 cucchiaino di dado Bimby, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Pulire ed affettare le carote a rondelle non troppo sottili. Inserire nel boccale burro e luganega: 5 min.100°C vel.2 e mettere da parte. Posizionare la farfalla, inserire carote, acqua e dado: 10 min.100°C vel.1. Aggiungere la luganega rosolata, sale e pepe: 5 min.100°C vel.1. Servirle subito. Sono ottime anche servite come condimento di un riso bianco.

CASONSEI DI BERGAMO

per 6 persone

ingredienti:

per la pasta:

400 gr. farina di semola grano duro 230 gr. di acqua 1 cucchiaio di olio sale q.b.

per il ripieno:

400 gr. di carne già cotta (arrosto o bollito) 40 gr. burro morbido 30 gr. pangrattato 80 gr. di parmigiano 1 uovo 1 spicchio di aglio 2 ciuffi prezzemolo 1 pizzico di noce moscata sale q.b.

per condire:

burro fuso e parmigiano a piacere

preparazione:

preparare la pasta inserire nel boccale tutti gli ingredienti 30 sec. vel. 6; togliere e mettere da parte. preparare il ripieno.

senza lavare il boccale inserire formaggio, pane, aglio e prezzemolo 30 sec. vel. turbo e mettere da parte. introdurre la carne: 20 sec. vel. 6. unire il trito precedentemente preparato, l'uovo, sale, pepe e noce moscata 20 sec. vel. 6. se necessario unire un po' di brodo. stendere la pasta non troppo sottile,ritagliare dei dischi con un bicchiere (diam. 6 cm) e porre su ogni disco un po' di ripieno. ripiegare la pasta premendo bene sui bordi e schiacciare con un dito a metà la mezzaluna, in modo di far alzare le due estremità. Cuocerli in abbondante acqua salata, scolarli e condirli con burro fuso e parmigiano a piacere. note: il ripieno si può arricchire con uvetta, amaretti e noci.

CHARLOTTE DI MELE

Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione:TM21 18 min.+forno 30 min.

Ingredienti:

(per 8 persone) 1 kg.di mele renette, 12 fette di pan carrè, 100 gr.di zucchero, 100 gr.di burro, scorza grattugiata di 1 limone, 2 chiodi di garofano, 1 pizzico di cannella, pangrattato q.b., panna liquida a piacere.

Preparazione:

Inserire nel boccale le mele sbucciate e tagliate a pezzetti: 10 sec.vel.3, spatolando. Aggiungere scorza di limone, 20 gr.di burro, 80 gr.di zucchero, cannella e chiodi di garofano: 15 min.100°C vel.2 e poi 2 min.100°C vel.3. Foderare una pirofila rettangolare, precedentemente imburrata e cosparsa di pangrattato, con 6 fette di pan carrè unte di burro fuso; versarvi il composto di mele e ricoprire con le altre fette imburrate. Distribuire sulla superficie lo zucchero rimasto e cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per 30 min. Servire la charlotte nella pirofila ancora calda, accompagnata da panna liquida. NOTE: La charlotte è ancora più gustosa se si aggiungono all'impasto di mele pinoli e uvetta.

CIPOLLINE IN AGRODOLCE

Tempo di preparazione:43 minuti

Ingredienti

per 4 persone: 250 gr. di cipolline sbucciate, 30 gr. di burro morbido, 30 gr. di pancetta, 2 cucchiai di aceto, 2 cucchiai di zucchero, sale q.b.

Esecuzione:

mettere le cipolline a bagno in acqua fredda. Inserire nel boccale la pancetta: 15 sec. vel. 6. Unire il burro: 3 min., 100°, vel. 4. Posizionare la farfalla e unire lo zucchero, aceto, sale e le cipolline scolate: 40 min.,

100°, vel. 1. Sono ottime x accompagnare carni lessate e, fredde, come antipasto con salumi.

CÒDEGHE CUI FAZULÈEN DE L'OC

tempo di preparazione: 53 min.
per 6 persone
ingredienti:
500 gr. di cotenna di maiale cotta e tagliata a listarelle 250 gr. di fagiolini piccoli secchi (con l'occhio) 30 gr. di burro morbido ½ carota ½ cipolla ½ costa di sedano 2 misurini di passatadi pomodoro 2 cucchiaini di marsala 700 gr. di acqua 1 cucchiaio di dado bimby 50 gr. di parmigiano grattugiato sale e pepe q.b.
preparazione:
mettere a bagno i fagiolini in acqua fredda almeno per 12 ore.inserire nel boccale burro e verdure 3 min. 100° vel. 3. posizionare la farfalla e aggiungere passata di pomodoro e cotenna 8 min. 100° vel. 1. aggiungere il marsala 2 min. 100° vel. 1, tenendo il misurino inclinato. unire fagiolini, acqua, dado, sale e pepe 40 min. 100° vel. 1. versare in una zuppiera, aggiungere il parmigiano e servire con crostini di pane.

CREMA DI MASCARPONE

Idee per la Cucina Regionale 3
Ingredienti:
Dose per 6 persone. Ingr. 250 gr di mascarpone, 3 uova, 50 gr di zucchero, 1 mis. di liquore dolce.
Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e uova: 5 min. vel. 4. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3 il mascarpone: 30 sec. vel. 4, fino ad ottenere una crema soffice. Aggiungere il liquore: 10 sec. vel. 3. Versare la crema ottenuta in coppette e porle in frigorifero per qualche ora. Servire la crema spolverizzata con cacao amaro. Volendo si può aggiungere della panna montata.

FITASCETTA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 12 MIN. + FORNO 30 MIN.
PER 6 PERSONE
INGREDIENTI:
220 gr. di farina 10 gr. di lievito di birra 100 gr. di acqua tiepida 200 gr. di cipolle 200 gr. di formaggio morbido 50 gr. di burro morbido sale q.b. zucchero q.b.
PREPARAZIONE:
inserire nel boccale farina, acqua e lievito 30 sec. vel. 6 e 30 sec. vel. spiga. togliere e mettere da parte lasciando lievitare almeno 1 ora. senza lavare il boccale inserire le cipolle 15 sec. vel. 4. aggiungere il burro 10 min. 80° vel. 1 e salare 3 sec. vel. 2. ungere una teglia bassa (diam. 28 cm), versarvi l'impasto e stenderlo con le dita. ricoprire la superficie di cipolle, spolverizzare di zucchero e disporre il formaggio a fettine. cuocere in forno preriscaldato a 220° per 30 min. circa. Servire la fitascetta caldissima con il formaggio filante.

FOCACCIA UNTA

Tipo:Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione: TM21 1 min. + Forno 25 min.
Ingredienti:
Dose per 6 persone: 250 gr. di farina, 25 gr. di lievito di birra, 80 gr. di burro sciolto, 150 gr. di acqua tiepida, sale q.b. .
Preparazione:
Inserire nel boccale acqua e lievito: 5 sec. vel. 6. Unire farina e sale: 30 sec. vel. 6 e 30 sec. vel. Spiga e lasciare lievitare l'impasto coperto per almeno 30 minuti. Stendere l'impasto ottenendo un rettangolo, spennellare la superficie con 20 gr. di burro fuso e ripiegarla su se stessa come un libro. Stendere nuovamente la pasta dalla parte opposta, spennellare ancora la superficie con 20 gr. di burro fuso e ripiegarla su se stessa, Ripetere questa operazione per altre due volte. Disporre il rettangolo di pasta sulla placca del forno precedentemente imburrata, spennellare la superficie con il burro fuso rimasto e cuocere in forno preriscaldato a 220° per 25 min. circa, affinchè la superficie assuma un bel colore dorato. La focaccia unta è buonissima da sola, ma è ottima gustata con il salame

LENTICCHIE IN UMIDO

tempo di preparazione: 41 min.
per 4 persone
ingredienti:
300 gr. di lenticchie 50 gr. di pancetta a dadini 30 gr. di burro morbido ½ cipolla 5 foglie di salvia 700 gr. di acqua 1 cucchiaio di dado bimby sale q.b.
preparazione:
mettere le lenticchie a bagno in acqua per alcune ore. inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, cipolla e salvia 5 sec. vel. 5. aggiungere burro e pancetta 4 min. 100° vel. 3. posizionare la farfalla e aggiungere le lenticchie scolate, 100 g di acqua e il dado

2 min. 100° vel. 1. aggiungere l’acqua rimasta e il sale 35 min. 100° vel. 1. servire le lenticchie ben calde come contorno a un cotechino lessato, o zampone, o mortadella di fegato. sono anche ottime con una polenta fumante.

MESSICANI

Tempo di preparazione:TM21 34 min.

Ingredienti:

(per 6 persone) 600 gr.di fesa di vitello tagliata a fette (12x5 cm), 50 gr.di olio, 1 cipolla piccola, 50 gr.di vino bianco secco, 100 gr.di acqua, 1 cucchiaino di dado Bimby, farina, sale e pepe q.b. Per il ripieno: 150 gr.di carne magra di maiale, 1 uovo, 30 gr.di prosciutto crudo, 1 fetta di pane pugliese, 1 spicchio di aglio, 30 gr.di parmigiano, scorza grattugiata di 1 limone, noce moscata, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Preparare il ripieno: inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.7, aglio, carne di maiale e prosciutto: 2 sec.vel.9. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 20 sec.vel.4. Battere le fettine di vitello, farcirle con il ripieno, arrotolarle, fissarle con uno stuzzicadente per lungo e infarinarle. Inserire nel boccale olio e cipolla: 3 min.100°C vel.3. Posizionare la farfalla e inserire gli involtini verticalmente: 5 min.100°C vel.1. Unire il vino: 5 min.100°C vel.1 senza il misurino. Aggiungere acqua, sale, pepe e dado: 20 min.100°C vel.1 tenendo il misurino inclinato. Disporre i messicani in un piatto da portata e irrorare con il sugo di cottura.

MONDEGHÌLI

Tempo di preparazione:TM21 2 min.

Ingredienti:

(per 4 persone) 300 gr.di carne cotta fredda (lesso o brasato), 1 uovo, mollica di 1 panino ammollata nel latte, 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato, 1 ciuffo di prezzemolo, scorza grattugiata di 1/2 limone, pangrattato e sale q.b., burro per friggere.

Preparazione:

Introdurre nel boccale parmigiano, scorza di limone e prezzemolo: 30 sec.da vel.5 a vel. Turbo, togliere e mettere da parte. Inserire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, la carne: 30 sec.vel.6. Unire la mollica del pane strizzata, l'uovo, il parmigiano aromatizzato e il sale: 50 sec.vel.5, spatolando. Se il composto risultasse troppo asciutto aggiungere un po’ di latte o un altro uovo. Formare delle polpettine, schiacciarle leggermente, passarle nel pangrattato e friggerle nel burro ben dorato da ambo le parti, girandole con una paletta. Servire i "Mondeghìli" caldissimi con insalata.

PAN DE MEI

Tipo:Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione:TM21 1 min. + Forno 30 min

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 200 gr. di farina gialla fine, 100 gr. di farina gialla grossa, 150 gr. di farina bianca, 1 pizzico di sale, 3 uova, 100 gr. di zucchero, 150 gr. di burro morbido, 3 cucchiai di fiori di sambuco nero (facoltativo), scorza grattugiata di 1 limone, 25 gr. di lievito di birra, 2 cucchiai di latte, 30 gr. di zucchero a velo.

Preparazione

Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti tranne le farine: 20 sec. vel. 6. Unire infine le farine: 20 sec. vel. 6, spatolando. Con il composto ottenuto formare delle piccole pagnottelle, praticare su ognuna un taglio a croce, coprirle con un tovagliolo e lasciarle lievitare in luogo tiepido per 30 min. circa. Disporle ben distanziate in una teglia ricoperta da carta forno e spolverizzarle con zucchero a velo. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 min. circa

PAN DI MORT

tempo di preparazione: 1 min. + forno 30 min.

per 6 persone

ingredienti:

200 gr. di farina gialla fine 100 gr. di farina gialla grossa 150 gr. di farina bianca 1 pizzico di sale 3 uova 100 gr. di zucchero 150 gr. di burro morbido 3 cucchiai di fiori di sambuco nero (facoltativo) scorza grattugiata di 1 limone 25 gr. di lievito di birra 2 cucchiai di latte 30 gr. di zucchero a velo

preparazione:

inserire nel boccale zucchero e scorza di limone 20 sec. vel.turbo. aggiungere tutti gli altri ingredienti tranne le farine 20 sec. vel .6. unire le farine: 20 sec. vel. 6 spatolando. con il composto ottenuto formare delle piccole pagnottelle, praticare su ognuna un taglio a croce, coprirle con un tovagliolo e lasciarle lievitare in luogo tiepido per almeno 30 minuti. disporle ben distanziate su una teglia ricoperta da carta forno e spolverizzarle con zucchero a velo. cuocere

in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa.

PANTRITO

Tempo di preparazione: 16 min.
Per 4 persone
Ingredienti:
2 uova 1 lt di acqua 90 gr. Di parmigiano Grattugiato 140 gr. Di Pangrattato 1 cucchiaio di dado Bimby
Preparazione:
Inserire nel boccale acqua e dato 10 min. 100° vel. 1. Portare a Vel.4 e aggiungere dal foro del coperchio, con lame in Movimento vel. 4, il pangrattato 5 min. 100° vel. 4. Terminata la Cottura sempre con lame in movimento aggiungere dal foro del Coperchio, uova e parmigiano 30 sec. Vel. 4. Versare in una Zuppiera e servire.

PIZZOCCHERI

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 20 sec.
Ingredienti:
(per 4 persone) 200 gr.di farina saraceno, 100 gr.di farina bianca, 160 gr.di acqua, 1 cucchiaio di olio, sale q.b.
Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 20 sec.vel.5. Stendere l'impasto ottenuto in una sfoglia non troppo sottile (3 mm.di spessore) e tagliarla in tagliatelle lunghe circa 25 cm. Disporle sulla spianatoia infarinata e lasciarle asciugare. In Valtellina i pizzoccheri vengono cotti al dente in abbondante acqua con verze, patate, carote, ecc. e conditi con burro fuso, aglio, salvia e abbondanti formaggi tipici valtellinesi a fette.

POLENTA PASTICCIATA

Idee per la Cucina Regionale 3
Preparazione:

Preparare la polenta:450 gr di farina gialla, 1 cucchiaino di olio di oliva, 1 cucchiaio raso di sale grosso, 1 lt e 1/2 di acqua. Inserire nel boccale l'acqua, il sale e l'olio 12 min 100° vel 1. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel 3, la farina 40 min 100° vel 3. Posizionare la spatola e quando la polenta si addensa, diminuire la temperatura a 90 ° e la vel a 1, versarla sul tagliere e farla raffreddare. PER IL SUGO: 1 dose di besciamella, 300 gr salsicce spellate, 400 gr pomodori o 1 scatola di pelati, 1/2 cipollina, 50 gr olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino dado Bimby, 50 gr parmigiano gratugiato, sale q.b. Inserire nel boccale cipolla e olio 3 min 100° vel 4. Aggiungere la salsiccia 3 sec vel 4 e cuocere 3 min 100° vel 1. Unire pomodorini e sale 20 min 100° vel 1. Togliere il sugo dal boccale e metterlo da parte. Senza lavare il boccale fare la besciamella come da ricetta (vedi sotto). Amalgamare il sugo alla besciamella 20 sec vel 2. Disporre la polenta a fette in una pirofila, alternandola con il sugo. Spolverizzare con il parmigiano e mettere in forno a 180° per 15 min. BESCIAMELLA:1/2 lt latte, 55 gr (1 misurino) di farina, 30 gr burro, 1/2 cucchiaino di sale, un pizzico di noce moscata, pepe a piacere. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti 7 min 90° vel 4.

POLENTA TARAGNA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 49 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 1 lt.di acqua, 1/2 cucchiaio di sale grosso, 250 gr.di farina di grano saraceno, 100 gr.di farina gialla, 150 gr.di burro morbido, 200 gr.di Bitto della Valtellina, 200 gr.di fontina.
Preparazione:
Inserire nel boccale i formaggi: 6 sec.vel.3 e metterli da parte. Inserire ora acqua e sale: 8 min.100°C vel.1. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.3, le farine: 40 min.100°C vel.3 e dopo 5 min. abbassare a 90°C vel.1. Dopo 30 min.unire burro e formaggi, spatolando, e terminare la cottura. Servire la polenta caldissima. E' ottima per accompagnare brasati o arrosti.

RANE IN GUAZZETTO

tempo di preparazione: 34 min.
per 4 persone
ingredienti:
800 gr. di cosce di rane ½ cipolla
70 gr. burro morbido 100 gr. acqua calda
1 cucchiaino limone 100 gr. vino bianco
1 cucchiaio di dado bimby 1 cucchiaio di farina bianca 1 cucchiaio di prezzemolo tritato sale e pepe q.b. crostini di pane
preparazione:
inserire nel boccale la cipolla e 60 g di burro 3 min. 100° vel. 4. aggiungere rane, vino e pepe 15 min. 100° vel. 1. unire acqua, dado e farina 15 min. 100° vel. 1. aggiungere il burro rimasto, limone, prezzemolo e regolare di sale 15 sec. vel. 1. servirle con crostini di pane abbrustolito. note: le frequenti carestie del medioevo portarono gliabitanti della pianura padana a fare ricorso a tutto ciò che lanatura offriva. terra allora ricca di risaie, stagni e rogge, era il regno delle rane: da qui le numerose ricette per cucinare questo gustoso alimento.

RIGAGLIE AL MARSALA

Tipo:Idee per la cucina reg. 3

Ingredienti:

500 gr. di rigaglie di pollo tagliate a pezzetti e ben asciutte, 60 gr. di burro morbido,100 gr. di prosciutto crudo a listarelle, 80 gr. di marsala, 1 cucchiaio di farina sale e pepe q.b.

Preparazione:

Posizionare la farfalla nel boccale e inserire 40 gr. di burro, cuoricini e rognoncini 5 min. 100 gr. vel. 1 Aggiungere fegatini e prosciutto 10 min. 100 gr. vel. 1 A metà cottura unire sale, pepe e marsala.aggiungere il burro rimasto e la farina: 30 sec. 100° vel. 1. Servirle ben calde. Sono ottime servite con un risottino bianco.

RIPIENO DI POLLO ALLA CREMONESE

Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione: TM21 30 sec.

Ingredienti:

(per 6 persone) 1 pollo Per il ripieno: 50 gr.di salsiccia, 50 gr.di mortadella, 100 gr.di carne macinata, 1 fegatino di pollo, 2 uova, 100 gr.di parmigiano grattugiato, 1/2 mis.di pangrattato, 1/2 panino ammollato nel latte e strizzato, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, noce moscata a piacere, sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, mortadella e salsiccia: 10 sec.vel.6. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 20 sec.vel.4, spatolando. Disporre il ripieno nel pollo cucendo bene la pelle affinché non esca. Lessare il pollo e servirlo con spinaci al burro o cipolline in agrodolce.

RIS E ZUCCA BARUCCA

Tipo:Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione: TM21 36 min.

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 350 gr. di riso arborio superfino, 400 gr. di zucca bernoccoluta, 50 gr. di burro morbido, 800 gr. di latte, 1 cipollina, parmigiano grattugiato a piacere, sale q.b.

Preparazione:

Pulire e tagliare la zucca a dadini e metterla da parte. Inserire nel boccale burro e cipolla: 3 min. 100° vel. 3. Unire la zucca, 300 gr. di latte e sale: 15 min. 100° vel. 4. Posizionare la farfalla e aggiungere il latte rimasto: 3 min. 100° vel. 2 e infine il riso: 15 min. 100° vel. 1. Versare in una zuppiera e servire dopo qualche minuto con parmigiano.

RISOTTO ALLA MILANESE

Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione:TM21 21 min.

Ingredienti:

(per 5 persone) 400 gr.di riso Vialone, 30 gr.di midollo di bue (facoltativo), 70 gr.di burro morbido, 1 cipolla piccola,

100 gr.di vino bianco, 900 gr.di brodo di carne o acqua e dado Bimby, 1 bustina di zafferano, 80 gr.di parmigiano grattugiato, sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale midollo, cipolla e metà burro: 3 min.100°C vel.4. Posizionare la farfalla, unire il riso e tostare: 2 min.100°C vel.1. Aggiungere il vino: 30 sec.100°C vel.1 e infine unire il brodo: 15 min.100°C vel.1. Tre minuti prima di ultimare la cottura unire, dal foro del coperchio, lo zafferano. Terminata la cottura versare il risotto in una risottiera, aggiustare di sale, aggiungere il restante burro e il parmigiano. Mescolare bene e servire.

RISOTTO ALLA VALTELLINESE

Tempo di preparazione:TM21 35 min.

Ingredienti:

Dose per 4 persone: 350 gr. di riso arborio superfino, 250 gr. di verza, 1 scatola di fagioli borlotti, 100 gr. di burro morbido, 80 gr. di parmigiano grattugiato, 5 foglie di salvia, 900 gr. di acqua, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Pulire e lavare in abbondante acqua calda la verza. Inserire nel boccale acqua, sale e la verza tagliata a listarelle piuttosto larghe: 15 min. 100° vel. 1. Posizionare il cestello con il riso: 15 min. 100° vel. 1. Versare il riso in una risottiera, scolare la verza trattenendo un po' di liquido ed aggiungerla al riso. Lasciare riposare il tutto coperto per qualche minuto. Nel frattempo, senza lavare il boccale, inserire burro e salvia: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere i fagioli sgocciolati: 2 min. 100° vel. 1. Unirli al riso e verza, cospargere di parmigiano, amalgamare delicatamente e servire subito.

ROSTISCIADA

Idee per la Cucina Regionale 3

Tempo di preparazione:TM21 33 min.

Ingredienti:

(per 4 persone) 400 gr.di lonza di maiale tagliata a listarelle sottili 300 gr.di salsiccia tagliata a pezzi (4 cm.circa), 300 gr.di cipolla affettata grossa, 50 gr.di burro morbido, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, farina q.b., sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale cipolle, burro, sale e pepe: 15 min.100°C vel.1. Aggiungere il pomodoro: 5 min.100°C vel.1. Unire la salsiccia: 5 min.100°C vel.1, ed infine la carne infarinata: 8 min.100°C vel.1. E' ottima servita con polenta o purè di patate.

ROSUMÀDA

tempo di preparazione:5 min.
per 4 persone
ingredienti:
4 tuorli freschissimi 80 gr. di zucchero
200 gr. di vino rosso (barbera o barbaresco)
preparazione:
posizionare la farfalla nel boccale e inserire zucchero e tuorli 3 min. vel. 3. aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 2, il vino a filo 2 min. vel. 3. servire subito in scodelle rustiche. la “rosümàda“, tipica bevanda milanese, veniva preparata specialmente durante l’estate, sostituendo il vino rosso con acqua freschissima, oppure con latte ben freddo. la si sorbiva abitualmente a metà pomeriggio oppure di mattina. note: la quantità di vino può variare in funzione della grandezza delle uova. volendo ottenere una bevanda più leggera e cremosa, utilizzare uova intere.

RUS E FIDÈGHEI

Tempo di preparazione:20 minuti
Ingredienti
per 6 persone: 250 gr. di riso, 6 fegatini di pollo, 30 gr. di cipolla, 20 gr. di burro morbido, 1 lt. e ½ d’acqua, 1 cucchiaio e ½ di dado Bimby, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 1 foglia di salvia, parmigiano a piacere, sale q.b.
Esecuzione:
tagliare i fegatini a pezzetti lasciandoli nell’acqua per pulirli bene. Inserire nel boccale burro e cipolla: 3 min., 100°, vel. 3. Posizionare la farfalla ed aggiungere il riso: 2 min., 100°, vel. 1. Unire acqua e dado: 15 min., 100°, vel. 1. A metà cottura inserire dal foro del coperchio fegatini, prezzemolo e salvia. A cottura ultimata aggiustare di sale, versare in una zuppiera e servire con parmigiano grattugiata. Questa minestra con i suoi pezzetti di carne scura, veniva anche chiamata “Riis e musche” (riso e mosche).

SALAMELLE CON LE VERZE

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 48 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 4 salamelle fresche, 500 gr.di verza tagliata a listarelle sottili, 80 gr.di pancetta a cubetti, 1 cipolla, 50 gr.di olio, 2 cucchiai di aceto bianco, 200 gr.di acqua, 1 cucchiaino di dado Bimby, sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale olio, cipolla e pancetta: 5 sec.vel.6 e 3 min.100°C vel.3. Posizionare la farfalla e unire verza, aceto, acqua, dado e sale: 15 min.100°C vel.1. Punzecchiare le salamelle, disporle nel Varoma e posizionarlo sul boccale: 30 in. temp. Varoma vel.1. Terminata la cottura disporre le verze su un piatto da portata e sistemarvi sopra le salamelle tagliate a fette. Servirle caldissime.

SBRISOLONA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 40 sec.+forno 30 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 200 gr.di farina bianca, 200 gr.di farina gialla fine, 100 gr.di mandorle, 100 gr.di burro morbido, 100 gr.di strutto morbido, 100 gr.di zucchero, scorza di 1/2 limone, 1 cucchiaino di anice, zucchero a velo
Preparazione:
Inserire nel boccale 50 gr.di zucchero e scorza di limone: 20 sec.vel.Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 16 sec.vel.6, spatolando. Versare l'impasto in una teglia (diam.24 cm.), imburrata e infarinata con la farina gialla, premendo bene con le nocche. Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 30 min.circa. Sformare e lasciare raffreddare. E' ottima servita fredda, spolverizzata di zucchero a velo.

TAROZ

tempo di preparazione: 41 min.
per 4 persone
ingredienti:
600 gr. di patate a tocchi 400 gr. di fagiolini 50 gr. di pancetta tesa 50 gr. di burro morbido ½ cipolla 100 gr. di bitto o fontina 1 lt d'acqua 1 cucchiaino di sale grosso
preparazione:
inserire nel boccale il burro 5 sec. vel. 3 e mettere da parte. disporre nel cestello i fagiolini, e nel varoma le patate.
inserire nel boccale acqua e sale 10 min. 100° vel. 1. posizionare cestello e varoma 25 min. temp. varoma vel. 3. al termine della cottura travasare i fagiolini nel varoma con le patate e coprire. eliminare l’acqua di cottura e inserire nel boccale dal foro del coperchio, con lame in movimento a vel. 5, la cipolla 5 sec. vel. 5. aggiungere burro e

pancetta tagliata a listerelle 5 min. 100° vel. 2. versare le verdure e il soffritto in una pirofila ben calda e mescolare delicatamente, cospargere con il birro e coprire. dopo qualche minuto, quando il formaggio inizierà A fondere, servire.

TORRONE MORBIDO DI CREMONA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 8 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 250 gr.di nocciole sgusciate, 120 gr.di cioccolato fondente, 100 gr.di miele, 130 gr.di zucchero, 1 cucchiaio di acqua.
Preparazione:
Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi: 10 sec.vel.Turbo. Aggiungere miele, zucchero e acqua: 7 min.90°C vel.4. Mettere il composto in una ciotola, aggiungere le nocciole e amalgamare bene. Versare il tutto in uno stampo da plum-cake (25x6), rivestito di carta forno. Lasciarlo ben raffreddare in frigorifero, tagliarlo a fette, disporle su un vassoio e servire. NOTE: per ottenere il torrone bianco sostituire cioccolato fondente con cioccolato bianco.

TORTA PARADISO

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 5 min.+forno 1 ora
Ingredienti:
(per 10 persone) 500 gr.di fecola di patate, 300 gr.di zucchero, 200 gr.di burro morbido, 5 uova, 1 bustina di vanillina, scorza grattugiata e succo di 1 limone, 1 pizzico di sale, zucchero a velo a piacere.
Preparazione:
Separare i tuorli dagli albumi. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire gli albumi: 2 min.vel.2-3 e mettere da parte in una ciotola in frigorifero. Togliere la farfalla e inserire tuorli e zucchero: 1 min.vel.2. Aggiungere il burro: 1 min.vel.3 e unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, la scorza grattugiata e il succo di limone: 20 sec.vel.4. Sempre con lame in movimento vel.4, far cadere a pioggia dal foro del coperchio, fecola, vanillina e sale: 40 sec.vel.4, spatolando. Terminata la lavorazione amalgamare poco per volta gli albumi messi in frigorifero, mescolando delicatamente con la spatola. Versare il composto in una tortiera (diam.16 cm. altezza 7 cm.), imburrata e infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 1 ora circa senza mai aprire il forno. Lasciare la torta nel forno spento per altri 30 min.prima di sfornarla. Sformarla e servirla cosparsa di zucchero a velo con una tazza di the.

TORTELLI DI ZUCCA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 3 min.+forno 50 min.
Ingredienti:
(per 8 persone) Per il ripieno: 900 gr.di zucca (senza la buccia), 180 gr.di mostarda mantovana, 120 gr.di parmigiano grattuggiato, 120 gr.di amaretti, 3 uova, scorza di 1/2 limone, 1 cucchiaio di pangrattato, noce moscata, sale e pepe q.b. Per l'impasto: 500 gr.di farina di grano duro, 5 uova, 1 pizzico di sale. Per condire: abbondante burro fuso, parmigiano a piacere.
Preparazione:
Preparare il ripieno, meglio il giorno prima: disporre la zucca a pezzi in una teglia, ricoprire con carta alluminio e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 50 min. Inserire nel boccale gli amaretti: 10 sec.vel.7. Aggiungere la zucca cotta e la mostarda: 20 sec.vel.4 e 20 sec.vel.8. Unire sale, pepe, uova, parmigiano, pangrattato, scorza di limone e un pizzico di noce moscata: 30 sec.vel.4 e mettere da parte. Preparare l'impasto: inserire nel boccale farina, uova e sale: 30 sec.vel.6 e 30 sec.vel.Spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare coperto con un canovaccio almeno per 30 min. Tirare una sfoglia sottile e distribuire su metà della stessa il ripieno formando tanti mucchietti equidistanti tra loro. Ricoprire con l'altra metà della sfoglia, premere con le dita intorno ai mucchietti di ripieno saldando bene i bordi e allineare i tortelli su di un vassoio infarinato. Lessarli in abbondante acqua salata per 20 min.circa, scolarli, disporli in una zuppiera calda e condirli a strati con burro fuso e parmigiano.

TROTE ALL'ISEANA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 35 min.
Ingredienti:
(per 4 persone) 50 gr.di burro morbido, 500 gr.di acqua, 3 patate medie, 10 foglie di alloro, 10 foglie di salvia, 2 trote medie, sale q.b. Per il ripieno: 40 gr.di parmigiano, 1/2 spicchio di aglio, 40 gr.di pane secco, qualche foglia di prezzemolo, noce moscata, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti per il ripieno: 15 sec.vel.8. Disporre nella pancia

di ogni trota (ben lavata e asciugata) qualche fiocchetto di burro, il ripieno appena preparato e richiuderle bene. Inserire nel boccale acqua e sale: 10 min.100°C vel.1. Nel frattempo disporre nel Varoma le patate tagliate a fette; nel vassoio adagiare le trote e ricoprirle con le foglie di alloro, la salvia e il ripieno avanzato. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere: 25 min.temp.Varoma vel.4. Controllare che il ripieno non sia troppo asciutto, nel qual caso bagnarlo con un poco dell'acqua di cottura. Disporre le trote in un vassoio contornate dalle patate e servirle ben calde.

SICILIA

ARANCINI

tempo di preparazione: 54 min.
per 10 persone
ingredienti:
500 gr. di riso per risotti 1 lt e 200 gr.acqua 80 gr. burro morbido 80 gr. di parmigiano grattugiato 2 uova sale q.b. **per il ragù:** 20 gr. burro morbido 3 cucchiai olio oliva ½ cipolla 1 misurino di acqua calda 100 gr. di polpa di manzo tritata 20 gr. di funghi freschi tritati grossolanamente 70 gr. di piselli sgranati freschi o surgelati 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro sale e pepe q.b. 2 bocconcini di mozzarella **per friggere:** 2 uova pangrattato e olio q.b.
preparazione:
preparare il ragù dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6 inserire la cipolla, 4 sec. vel. 6. aggiungere burro e 2 cucchiai di olio di oliva 3 min. 100° vel. 1. unire la polpa di manzo e i funghi 30 sec. 100° vel. 1 e infine acqua, concentrato di pomodoro, sale e pepe 20 min. 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato. aggiungere i piselli 5 min. 100° vel. 1 e mettere da parte. preparare il riso inserire nel boccale acqua e sale 10 min. 100° vel. 1. posizionare la farfalla e aggiungere il riso 15 min. 100° vel. 1. scolare, versare in una risottiera, aggiungere burro e parmigiano, uova, amalgamare bene e lasciare raffreddare. mettere nell'incavo della mano 2 cucchiaiate di riso, riempire il centro con un po' di ragù e un pezzetto di mozzarella, richiudere con altro riso e formare arancini grandi come una pallina da tennis. passarli nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. friggerli, pochi per volta in olio bollentissimo, sgocciolarli.

BUCATINU CHI VRUOCCOLI ARRIMINATI

tempo di preparazione: 45 min.
per 6 persone
ingredienti:
400 gr. di bucatini 1 lt. di acqua 1 broccolo di 800 gr. circa 4 acciughe 80 gr. di olio di oliva 1 cipolla 50 gr. tra pinoli e uvetta 2 bustine di zafferano sale e pepe q.b.
preparazione:
lavare, tagliare il broccolo e lasciarlo in acqua per 30 min. inserire nel boccale acqua e sale 10 min. 100° vel. 1. aggiungere il broccolo 20 min. 100° vel. 1; scolarlo, tenendo da parte l'acqua di cottura. inserire nel boccale la cipolla a pezzi 15 sec. vel. 4. aggiungere l'olio 3 min. 100° vel. 1. unire le acciughe 15 sec. vel. 4. posizionare la farfalla e aggiungere zafferano, broccolo, uvetta, pinoli e 100 gr.

di acqua di cottura del broccolo 15 min. 80° vel. 1. cuocere i bucatini nell'acqua di cottura del broccolo avanzata, miscelata con altra acqua, scolarli al dente, disporli in un piatto da portata di terracotta e condirli con il sugo di broccoli e una macinata di pepe. Sono ottimi sia caldi che freddi.

CADDURUNI

tempo di preparazione: 7 min. + forno 30 min.
per 4 persone
ingredienti:
per l'impasto:
500 gr. di farina 300 gr. di acqua 25 gr. di lievito di birra 1 cucchiaio di olio di oliva sale q.b.
per il condimento:
2 cipolle medie 400 gr. di polpa di pomodoro 3 acciughe salate 90 gr. di olio di oliva 50 gr. di pecorino pepato origano e sale q.b.
preparazione:
preparare l'impasto. inserire nel boccale acqua, olio, sale elievito 20 sec. 40° vel. 2. aggiungere la farina 30 sec. vel. 6 e 30 sec. vel. spiga, togliere l'impasto e lasciarlo lievitare 1 ora circa. preparare il ondimento, inserire nel boccale le cipolle a fette e l'olio 5 min. 100° vel. 1. aggiungere polpa di pomodoro e sale 5 sec. vel. 2. stendere l'impasto in una teglia unta e infarinata, distribuirvi pezzetti di acciughe e ricoprire con salsa di pomodoro. cuocere in forno preriscaldato a 220° per 30 min. circa. sfornare, spolverizzare con pecorino, origano e un filo di olio extravergine di oliva.

CANNOLI

tempo di preparazione: 1 min.
per 10 cannoli
ingredienti:
per l'impasto:
150 gr. di farina 10 gr. di strutto 10 gr. di zucchero 80 gr. di marsala o porto 1 pizzico di sale olio per friggere
per la crema:
1 kg di ricotta di pecora 500 gr. di zucchero a velo 1 bustina vanillina 100 gr. di cioccolato fondente 50 gr. di zuccata 50 gr. di scorza di arancia candita 30 gr. di pistacchi
per guarnire:
scorza d'arancia, ciliegie candite e zucchero a velo a piacere
preparazione:
preparare l'impasto. inserire tutti gli ingredienti nel boccale 30sec. vel. 6. stendere l'impasto in modo da ottenere una sfoglia molto sottile. ritagliare da un cartoncino un quadrato di 10 cm circa e su questo modello ritagliare la sfoglia. avvolgere i quadrati trasversalmente sugli appositi cilindri di alluminio, bagnare gli angoli, unirli, facendoli aderire bene e friggerli in olio bollente finché risultino dorati. lasciarli raffreddare e togliere delicatamente i cilindri. preparare la crema inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 il cioccolato 5 sec. vel. 4 e mettere da parte. introdurre ricotta e zucchero a velo 20 sec. vel. 4 e infine tutti gli altri ingredienti 10 sec. vel. 5. farcire i cannoli con questa crema. disporli su un vassoio e decorarli appoggiando su ciascun lato, un pezzetto di scorza d'arancia. spolverizzare di zucchero a velo.

CARCIOFI IN AGRODOLCE

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 25 min.
Ingredienti:
(per 4 persone) 300 gr.di cuori di carciofi, 2 carote, 1 costa di sedano, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaio di capperi, 1 spicchio di cipolla, 100 gr.di olive verdi snocciolate, 50 gr.di aceto, 90 gr.di olio, 1 pizzico di zucchero, sale q.b.
Preparazione:
Mondare i carciofi e tagliarli a spicchi. Inserire nel boccale carote, sedano, aglio e cipolle: 10 sec.vel.4. Raccogliere tutto sul fondo del boccale e unire l'olio: 5 min.100°C vel.1. Posizionare la farfalla e aggiungere carciofi, olive, capperi e sale: 20 min.100°C vel.3. 5 minuti prima del termine della cottura unire, dal foro del coperchio, aceto e zucchero. Sono ottimi come contorno.

CASSATA ALLA SICILIANA

Idee per la Cucina Regionale 3
Ingredienti
(x 10). Per il pan di spagna: 6 uova,250 g amido mais,250 g zucchero,una bustina vanillina,una bustina lievito,sale. Per il ripieno: 800 g di ricotta di pecora, 400 g di zucchero a velo, 100 g di cioccolato fondente, 50 g di zuccata, 50 g di arancia candita, liquore q.b. Per la pasta reale: 200 g di mandorle pelate, 200 g di zucchero, un albume, una bustina di vanillina, 2 cucchiaini di maraschino. Per inzuppare: liquore q.b. Per la glassa: 300 g di zucchero a velo, un albume, succo di limone q.b. Per decorare: 100 g di frutta candita intera e a pezzetti.
Preparazione:

Per il pan di spagna: inserite nel boccale lo zucchero: 30 sec turbo, unite le uova: 20 sec vel 4. Aggiungete dal foro del coperchio con lame in mov. vel 7 amido, vanillina, sale, lievito: 40 sec vel 7. Versate il composto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocete in forno caldo a 160° per 10 min, a 180° per 15 min e a 200° per 15 min. Per il ripieno: inserite nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel 4 il cioccolato: 5 sec vel 4 e mettete da parte. Mettete ricotta e zucchero a velo: 20 sec vel 4. Aggiungete cioccolato, zuccata, canditi e liquore: 5 sec vel 3 e mettete da parte. Per la pasta reale: Mettete lo zucchero: 30 se turbo, aggiungete le mandorle: 30 sec turbo, unite albume, maraschino e vanillina: 30 sec vel 3 e mettete da parte. Tagliate il pan di spagna a quadratini, irrorateli col liquore e foderate una teglia di 28 cm. Alternateli con quadratini di pasta reale anch'essa irrorata di liquore, distribuite sopra il ripieno, livellate e ricoprite con un altro strato di pan di spagna irrorato di liquore. Lasciate riposare in frigo 10 ore e capovolgete la teglia su un vassoio facendo scivolare con attenzione la cassata. Per la glassa: inserite nel boccale tutti gli ingredienti: 30 sec turbo. Spalmatela sulla superficie e sui lati, guarnite con frutta candita e servite. Per renderla più solida, inserite nel ripieno fettine di pan di spagna disposte verticalmente.

CAVOLI AFFOGATI

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 55 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 800 gr.di cavolfiore a pezzetti, 4 acciughe, 80 gr.di pecorino a pezzetti, 4 cipolline medie fresche, 80 gr.di olio di oliva, 2 mis.di vino rosso, 1 lt.di acqua, pepe nero e sale q.b.
Preparazione:
Mondare il cavolfiore e tagliarlo a fettine sottili. Inserire nel boccale pecorino, acciughe, cipolline, pepe e sale: 10 sec.vel.2: togliere, mettere da parte e lasciare riposare almeno 10 min. Inserire nel boccale l'acqua: 10 min.100°C vel.1. Disporre i cavolfiori nel Varoma e posizionarlo sul boccale: 45 min. temp.Varoma vel.3. A metà cottura aggiungere il vino e alla fine l'olio. E' un ottimo contorno a cibi cotti ai ferri o allo spiedo. A piacere, è possibile sostituire il cavolfiore con i broccoletti.

COUS COUS A' TRAPANISI X 8

Ingredienti
300 gr. di semolino precotto per cus-cus; 1 lt. di acqua; 1 cucchiaio di olio di oliva; sale q.b.
Preparazione
(tempo di preparazione 60 min.)
Mettere il semolino in un piatto di terracotta "mafradda" e, ripetutamente con le mani bagnate in acqua leggermente salata, con movimenti rotatori dei polpastrelli "ncucciati", rimuovere la semola fino a ridurla in granelli come capocchie di spilli: lasciare riposare. A questo punto Bimby si trasforma in "cus-cusiera": inserire nel boccale acqua, olio e sale. Disporre nel Varoma un tovagliolino leggerissimo e versarvi il semolino. Posizionare il Varoma sul coperchio: 60 min. temp. Varoma vel.3. Appena cotto servirlo con il suo brodo o con una zuppa di pesce.

CRISPEDDI

Tipo:Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 1 min.
Ingredienti (Dose per 6 persone):
300 gr. di farina di semola, 250 gr. di acqua, 1 cucchiaio di olio, 25 gr. di lievito di birra, 5 acciughe diliscate, sale q.b. olio per friggere
Preparazione:
Inserire nel boccale acqua, olio, lievito e sale 20 sec. 40° vel. 1. Unire la farina 30 sec. vel. 6 e lasciare lievitare in una ciotola per 1 ora. Terminata la lievitazione, incorporare le acciughe a pezzetti mescolando bene. Prendere l'impasto a cucchiaiate e friggerlo in abbondante olio bollente fino a doratura. Disporre i crispeddi su carta assorbente e servirli caldi, accompagnati da un buon vino rosso.
Sono deliziosi e stuzzicheranno l'appetito di tutti i Vostri ospiti.

DOLCETTI DI PASTA DI MANDORLE

tempo di preparazione: 2 min. + forno 15 min.
per 20 dolcetti
ingredienti:
200 gr. di mandorle pelate 200 gr. di zucchero 1 albume 2 cucchiaini di maraschino 10 ciliegie candite
preparazione:
inserire nel boccale lo zucchero 30 sec. vel. turbo. unire dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 7, le mandorle 30 sec. vel. turbo. aggiungere albume e maraschino 30 sec. vel. 4. formare delle palline. schiacciarle al centro o dare la forma desiderata. posizionare su ogni

dolcetto mezza ciliegina candita e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti. note: a piacere è possibile sostituire le ciliegie candite con mandorle.

GELU DI MULUNI

tempo di preparazione: 8 min.
per 6 persone
ingredienti:
1 kg e ½ di polpa d'anguria 200 gr. di acqua 100 gr. di amido per dolci
200 gr. di zucchero 50 gr. di cioccolato fondente a pezzetti 50 gr. di pistacchi tritati grossolanamente 1 manciata di fiori di gelsomino cannella in polvere q.b.
preparazione:
lasciare i fiori di gelsomino a bagno nell'acqua per almeno 10 ore. introdurre nel boccale la polpa di anguria priva di semi 10 sec. vel. turbo. posizionare il cestello e filtrare. rimettere il succo nel boccale con l'acqua di gelsomino priva dei fiori, amido e lo zucchero 7 min. 80° vel. 5. lasciare raffreddare e infine unire cioccolato e pistacchio 5 sec. vel. 3. versare il composto in 6 coppette o in un'unica coppa e metterle in frigorifero per almeno 4 ore. al momento di servire spolverizzarle con la cannella e guarnirle con fiori di gelsomino freschi.

INVOLTINI DI PESCE SPADA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 24 min.
Ingredienti:
(per 4 persone) 12 fette di pesce spada (70 gr. cad.), 6 fettine di mozzarella, 90 gr.di olio, 100 gr.di vino bianco, 6 cucchiai di pangrattato aromatizzato con salvia, menta, rosmarino, aglio, prezzemolo e basilico, 1 lt.di acqua, sale e pepe q.b. Per la salsa: succo di 1 limone, 90 gr.di olio di oliva, 1 cucchiaio di origano, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale il pangrattato e aromi: 10 sec.vel.8. Unire l'olio: 3 min.100°C vel.1. Aggiungere vino, sale e pepe: 1 min.100°C vel.1. Lavare e asciugare le fette di pesce spada e deporre su ognuna una fettina di mozzarella e un po' di composto; arrotolarle, fermarle con uno stuzzicadenti e disporle nel Varoma spolverizzate di sale. Inserire nel boccale l'acqua: 5 min.100°C vel.1. Posizionare il Varoma sul boccale: 7 min. temp.Varoma vel.1. Girare gli involtini: 7 min. temp.Varoma vel.1. Eliminare l'acqua di cottura e preparare la salsa: inserire nel boccale succo di limone, olio, origano, aglio, prezzemolo, sale e pepe: 10 sec.vel.3. Sistemare gli involtini su un piatto da portata, irrorare con la salsa e servire. Gli involtini sono ottimi anche cotti in forno o alla griglia, dopo averli passati nel pangrattato.

MACCARUNI DI CASA

tempo di preparazione: 40 sec.
per 4 persone
INGREDIENTI:
300 gr farina semola
2 uova 50 gr. acqua
1 cucchiaino di olio
preparazione:
inserire nel boccale uova, olio e acqua 3 sec. vel. 3. unire la
farina 30 sec. vel. 6. stendere la sfoglia con un matterello,
tagliarla a quadretti di 1 cm. circa, arrotolarli su un ferro da
calza e sfilare il ferro. mettere i maccheroni ad asciugare per
almeno 2 ore. cuocerli in abbondante acqua salata, scolarli e
condirli con salsa al pomodoro fresca. i " maccaruni" sono
ancora più gustosi se conditi con ragù di carne.

'MOGGHI DI SPATU

tempo di preparazione: 24 min.
per 4 persone
ingredienti:
12 fette di pesce spada (70 gr. cad) 6 fettine di mozzarella 90 gr. di olio 100 gr. vino bianco 6 cucchiai di pangrattato aromatizzato con salvia, menta, rosmarino, aglio, prezzemolo e basilico 1 lt di acqua sale e pepe q.b.
per la salsa:
succo di 1 limone 90 gr. di olio di oliva 1 cucchiaio origano 1 cucchiaio di prezzemolo tritato sale e pepe q.b.
preparazione:
inserire nel boccale il pangrattato e aromi 10 sec. vel. 8. unire l'olio 3 min. 100° vel. 1. aggiungere vino, sale e pepe 1 min. 100° vel. 1. lavare e asciugare le fette di pesce spada e deporre su ognuna una fettina di mozzarella e un po' di composto; arrotolarle, fermarle con uno stuzzicadenti e disporle nel varoma spolverizzate di sale. inserire nel boccale l'acqua: 5 min. 100° vel. 1. posizionare il varoma sul boccale 7 min. temp. varoma vel. 1. girare gli involtini: 7 min. temp. varoma vel. 1. eliminare l'acqua di cottura e preparare la salsa: inserire nel boccale succo di limone, olio, origano, aglio, prezzemolo, sale e

pepe 10 sec. vel. 3. sistemare gli involtini su un piatto da portata, irrorare con la salsa e servire. gli involtini sono ottimi anche cotti in forno o alla griglia, dopo averli passati nel pangrattato.

MUSTAZZOLI DI MISSINA

(Cucina regionale – Sicilia)

Ingredienti:

500 g di farina, 200 g di zucchero, 50 g di mandorle tostate, 300 g d'acqua, un chiodo di garofano, un cucchiaino di lievito in polvere, un pizzico di cannella, burro. **Per la glassa**: 200 g di zucchero a velo, un albume, qualche goccia di limone.

Preparazione:

Inserite nel boccale mandorle, zucchero e chiodo di garofano: un min vel turbo e mettete da parte. Mettete l'acqua: 3 min 60° vel 2. Aggiungete dal foro con lame in movimento vel 6 la farina, il composto di mandorle, cannella e lievito: un minuto vel 6 spatolando. Se l'impasto dovesse risultare troppo duro aggiungete dal foro con lame in movimento poca acqua tiepida spatolando. Togliete l'impasto dal boccale, ricavatene 50 formine lavorandole con le mani bagnate e disponetele sulla placca del forno imburrata e infarinata. Preparate la glassa: posizionate la farfalla e inserite nel boccale albume e gocce di limone: 2 min vel 2-3. Aggiungete lo zucchero: 30 sec vel 2. Spennellate i dolcetti con la glassa e cuoceteli in forno caldo a 200° per 15 minuti

PANELLE SICILIANE X 6

Idee per la Cucina Regionale 3

Ingredienti

250 g di farina di ceci, 750 g d'acqua, un cucchiaio di prezzemolo tritato, succo di limone a piacere, sale, pepe, olio per friggere.

Preparazione

nel boccale acqua, farina di ceci, sale e pepe: 10 min 80° vel 3 e 10 min 90° vel 4 aumentando gradualmente la velocità fino a vel 6 man mano che il composto si addensa. unire, 30 sec prima del termine di cottura, il prezzemolo. Versare il composto in una lattina vuota cilindrica di olio di semi e lasciar raffreddare almeno 4 ore. Togliere e tagliare il cilindro ottenuto a fette di 4 mm circa. Friggere le panelle in abbondante olio caldo, fino a quando saranno dorate. Sono buonissime calde in un panino e ottime servite come antipasto spruzzate con succo di limone.

PASTA CCO MACCU

tempo di preparazione: 53 min.
per 4 persone

ingredienti:

300 gr. di spaghetti sminuzzati 250 gr. di fave secche sgusciate 1 lt e 200 di acqua 1 pomodoro o 100 gr. di polpa di pomodoro 1 ciuffetto di finocchietto selvatico 1 cipolla media 90 gr. di olio extravergine di oliva peperoncino rosso sale e pepe q.b.

preparazione:

inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento la cipolla 10 sec. vel. 6. aggiungere 40 gr. di olio 3 min. 100° vel. 1. unire fave e acqua 20 sec. vel. 2 e lasciare riposare 2 ore. aggiungere polpa di pomodoro, finocchietto, sale, pepe e peperoncino rosso 40 min. 100° vel. 1, infine la pasta e cuocere per il tempo indicato sulla confezione a 100° vel. 1. versare in una zuppiera, condire con il restante olio, lasciare riposare 10 min. e servire. note il solo "macco" senza pasta, molto ristretto, lasciato raffreddare, tagliato a dadi, passato nell'uovo sbattuto, nel pangrattato e successivamente fritto, è un ottimo contorno.

PASTA CHI SARDI I FINUCCHEDDI

tempo di preparazione: 32 min.
per 6 persone

ingredienti:

400 gr. di bucatini 1 lt di acqua 600 gr. di sarde fresche diliscate 400 gr. di finocchietti di montagna 100 gr. di olio di oliva 4 acciughe salate 50 gr. tra uvetta e pinoli 1 cipolla 2 bustine di zafferano sale e pepe q.b.

preparazione:

pulire le sarde e lasciarle sgocciolare. lavare, pulire i finocchietti e inserirli nel boccale 10 sec. vel. 4 e 2 sec. vel. turbo. aggiungere acqua e sale 20 min. 100° vel. 1, scolare e tenere da una parte i finocchietti e dall'altra l'acqua di cottura. senza lavare il boccale, inserire la cipolla a pezzetti 10 sec. vel. 4. e 3 sec. vel. turbo. aggiungere l'olio 3 min. 100° vel. 1 e infine le acciughe 5 sec. vel. 4. posizionare la farfalla e unire sarde, sale e pepe 3 min. 100° vel. 1. aggiungere zafferano, uvetta, pinoli, finocchietti e 200 gr. di acqua di cottura 5 min. 100° vel. 1 e mettere da parte. cuocere i bucatini nell'acqua di cottura rimasta e miscelata con altra acqua, scolarli al dente, disporli in una spaghettiera e condirli con il sugo. mescolare e lasciare riposare qualche minuto prima di servire. sono ottimi come piatto unico ed ancora più gustosi se fatti gratinare qualche minuto in forno.

PASTA COL NERO DI SEPPIA

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 28 min.
Ingredienti:
(per 4 persone) 500 gr.di seppie con le sacche del nero, 350 gr.di spaghetti, 300 gr.di passata di pomodoro, 100 gr.di vino bianco, 50 gr.di concentrato di pomodoro 90 gr.di olio, 1 cipolla media, 2 spicchi di aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 300 gr.di ricotta fresca, sale, pepe e peperoncino q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, la cipolla, il prezzemolo e le teste delle seppie: 5 sec.vel.6. Unire aglio e olio: 3 min.100°C vel.1. Aggiungere il vino e le seppie a pezzetti: 5 min.100°C vel.1 senza misurino. Unire concentrato di pomodoro, passata di pomodoro, sale, pepe e peperoncino: 15 min.100°C vel.1 tenendo il misurino inclinato. Aggiungere le sacche del nero: 5 min.100°C vel.1. Cuocere gli spaghetti, condirli con questo sugo, disporli su un piatto da portata dandogli la forma di una montagna e posizionare sul cucuzzolo la ricotta fresca. Sembrerà l'Etna con la vetta innevata.

PASTA CON BROCCOLI ARRIMINATI

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 45 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 400 gr.di bucatini, 1 lt.di acqua, 1 broccolo (cavolfiore) di 800 gr. circa, 4 acciughe, 80 gr.di olio di oliva, 1 cipolla, 50 gr.tra pinoli e uvetta, 2 bustine di zafferano, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Lavare, tagliare il broccolo e lasciarlo in acqua per 30 min. Inserire nel boccale acqua e sale: 10 min.100°C vel.1. Aggiungere il broccolo: 20 min.100°C vel.1, scolarlo, tenendo da parte l'acqua di cottura. Inserire nel boccale la cipolla a pezzi: 15 sec.vel.4. Aggiungere l'olio: 3 min.100°C vel.1. Unire le acciughe: 15 sec.vel.4. Posizionare la farfalla e aggiungere zafferano, broccolo, uvetta, pinoli e 100 gr.di acqua di cottura del broccolo: 15 min.80°C vel.1. Cuocere i bucatini nell'acqua di cottura del broccolo avanzata, miscelata con altra acqua, scolarli al dente, disporli in un piatto da portata di terracotta e condirli con il sugo di broccoli e una macinata di pepe. Sono ottimi sia caldi che freddi.

PASTA CON LE SARDE

Idee per la Cucina Regionale 3
Ingredienti:
500 gr. di sarde freschissime 1 cucchiaio di pinoli 40 gr. di olio extravergine di oliva 2 spicchi di aglio 1/2 peperoncino piccante 1/2 mis. di vino bianco sale quanto basta
Preparazione:
Eviscerate, lavate e diliscate le sarde. Inserite nel boccale l'olio, l'aglio, il peperoncino e fate rosolare per 3 min. a 100°, vel. 1. Posizionate la farfalla, unite delicatamente le sarde, il vino, i pinoli e lasciate cuocere per 10 min. a 100°, vel. 1. Aggiustate di sale e condite subito la pasta prescelta. Consiglio: Economico, semplice e gustosissimo, questo sugo è indicato per condire paste corte.

SARDE A' BECCAFICU CATANESI

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 41 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 1 kg.di sarde, 1 lt.di acqua, 200 gr.di pane secco, 1 ciuffo di prezzemolo,
2 spicchi di aglio, 50 gr.di pecorino, 1 pizzico di pepe nero, 230 gr.di olio di oliva, aceto e sale q.b.
Preparazione:
Diliscare le sarde, togliere testa e coda, aprirle a libro e lasciarle marinare nell'aceto per 1 ora. Inserire nel boccale pane, prezzemolo, aglio, pecorino, pepe e sale: 15 sec.vel.8. Aggiungere l'olio: 5 sec.vel.6 e mettere da parte. Inserire nel boccale l'acqua: 10 min.100°C vel.1.
Nel frattempo prendere le sarde a due a due e imbottirle con un cucchiaio di trito. Disporre le sarde nel Varoma e nel vassoio dello stesso, leggermente unti, e posizionarlo sul boccale: 30 min.temp.Varoma vel.1. Servire le sarde ben calde.

SARDE A' BECCAFICU PALERMITANE

Tempo di preparazione:TM21 41 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 1 kg.di sarde, 1 lt.di acqua, 200 gr.di pane secco, 1 ciuffo di prezzemolo,
2 spicchi di aglio, 50 gr.di pecorino, 1 pizzico di pepe nero, 230 gr.di olio di oliva, aceto e sale q.b.
Preparazione:
Diliscare le sarde, togliere testa e coda, aprirle a libro e lasciarle marinare nell'aceto per 1 ora. Inserire nel boccale pane, prezzemolo, aglio, pecorino, pepe e sale: 15

sec.vel.8. Aggiungere l'olio: 5 sec.vel.6 e mettere da parte. Inserire nel boccale l'acqua: 10 min.100°C vel.1.
Nel frattempo prendere le sarde a due a due e imbottirle con un cucchiaio di trito. Disporre le sarde nel Varoma e nel vassoio dello stesso, leggermente unti, e posizionarlo sul boccale: 30 min.temp.Varoma vel.1. Servire le sarde ben calde.

SCACCE

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 22 min.+forno 30 min.
Ingredienti:
(per 6 scacce) 250 gr.di farina "00", 250 gr.di farina di semola, 200 gr.di latte, 100 gr.di acqua, 50 gr.di strutto, 10 gr.di zucchero, 20 gr.di lievito di birra, sale q.b. Per il ripieno: 400 gr.di patate pelate e tagliate a fettine, 200 gr.di cipolla tagliata a fettine, 500 gr.di acqua, sale, pepe e olio q.b.
Preparazione:
Preparare la pasta: inserire nel boccale latte, acqua, strutto, lievito zucchero e sale: 10 sec.40°C vel.4. Unire le farine: 30 sec.vel.6 e 1 min.vel.Spiga; togliere l'impasto, formare 6 panetti, disporli in un vassoio coperto da una tovaglietta, coprirli con un'altra tovaglietta e con un panno di lana e lasciare lievitare almeno 1 ora. Preparare il ripieno: disporre patate e cipolle nel cestello, inserire nel boccale acqua e sale e posizionare il cestello: 20 min.100°C vel.6. Versare sulla spianatoia un po' d'olio, stendere ogni panetto con il mattarello in una sfoglia sottile (25x30 cm.). Porre al centro un po' di ripieno di patate e cipolle, sale, pepe e olio. Chiudere piegando verso il centro prima i lembi più lunghi, poi quelli più corti. Disporre le "scacce" in una teglia e cuocerle in forno preriscaldato a 180°C per 30 min.

SFINCIONE DI SAN VITO

Idee per la Cucina Regionale 3
Ingredienti (dose per 8 persone):
Per la pasta 700 gr. di farina; 30 gr. di lievito; 50 gr. di strutto; 450 gr. di acqua; sale q.b.
Per condire 1 kg. di cipolle; 400 gr. di concentrato di pomodoro; 300 gr. di acqua; ½ vasetto di acciughe; 150 gr. di olio di oliva; 200 gr. di caciocavallo; 200 gr. di pangrattato; 1 cucchiaio di sale; origano e pepe q.b.
Preparazione
(tempo di preparazione 25 min. Forno 30 min.)
Preparare la pasta: Inserire nel boccale lievito e acqua; 5 sec. vel. 6. Aggiungere farina, strutto e sale: 30 sec. vel.6 e 1 min. e ½ vel. spiga. Togliere l'impasto, lasciarlo lievitare coperto in luogo tiepido per almeno 30 min. Preparare il condimento:Inserire nel boccale le cipolle a pezzi e sale: 15 min. 90° vel.3. Unire l'olio: 3 min.100°C vel.1. Stendere l'impasto precedentemente preparato in una teglia unta (30x40 cm.) versarvi la salsa in modo uniforme, spolverizzare con origano, caciocavallo a scaglie e pangrattato. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10 min. e 200° per 20 min. circa. Lo sfincione si può gustare appena sfornato, ma è ottimo anche freddo mangiato il giorno dopo.

STOCCAFISSO ALLA MESSINESE

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 28 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 700 gr.di stoccafisso (baccalà) ammollato, 500 gr.di patate vecchie pelate e tagliate a spicchi, 100 gr.di olio di oliva, 1 cipolla media, 60 gr.di olive bianche in salamoia, snocciolate e a pezzi, 50 gr.di concentrato di pomodoro, 1 foglia di sedano, 1 foglia di alloro, 1 manciata di capperi sotto sale, 1 manciata di pinoli, 1 manciata di uva passa, 1 pera dell'Etna a spicchi, 200 gr.di acqua, sale e peperoncino q.b.
Preparazione:
Inserire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, la cipolla: 5 sec.vel.6. Unire l'olio: 3 min.100°C vel.1. Posizionare la farfalla e introdurre 250gr.di patate, 350 gr.di stoccafisso in grossi tocchi, 25 gr.di concentrato di pomodoro, metà dei pinoli, uva passa, capperi, alloro, sedano e 100 gr.di acqua: 5 min.100°C vel.1. Aggiungere tutti gli ingredienti rimasti: 20 min.100°C vel.1, senza misurino. Versare il tutto in un vassoio caldo e lasciarlo riposare per almeno 15 min. Servire il "piscistoccu" con pane casereccio e accompagnarlo con vino dell'Etna.

ZUPPA DI PESCE ALLA TRAPANESE

Tipo:Cucina regionale
Tempo di preparazione:TM21 35 min.
Ingredienti:(per 6 persone)
1 kg.di pesce (scorfani, cernia, gronco, ecc.), 1 mazzetto di prezzemolo, 400 gr.di pomodori pelati, 1 lt.di acqua, 1 cipolla, 2

spicchi di aglio, 100 gr.di olio di oliva, 2 peperoncini secchi, sale e pepe q.b.
Preparazione
Pulire il pesce e metterlo a scolare nel cestello. Inserire nel boccale aglio e cipolla a pezzi: 5 sec.vel.4. Aggiungere l'olio: 3 min.90°C vel.1. Unire i pomodori pelati: 2 min.100°C vel.3. Aggiungere acqua, peperoncino, sale e pepe e posizionare il cestello con il pesce: 30 min.90°C vel.3. Togliere il pesce, disporlo in una zuppiera con il prezzemolo e irrorarlo con il brodo filtrato. Servire la zuppa ben calda. Il brodo filtrato può essere utilizzato anche per condire spaghetti o per il cus-cus.

VENETO

BACCALÀ MAGNIFICO

Tipo:Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 12 min. + Forno 50 min.
Ingredienti:
Dose per 8 persone: 1 kg. di baccalà salato, lessato e privato di pelle e spine, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 5 uova, sale e pepe q.b. . **Per la besciamella**: 500 gr. di latte, 60 gr. di farina, 30gr. di burro morbido, 1/2 cucchiaino di sale, 1 pizzico di noce moscata.
Preparazione:
Preparare la besciamella: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 7 min. 90° vel. 4 e metterla da parte. Lavare, asciugare il boccale, posizionare la farfalla e inserire i 5 albumi: 4 min. 40° vel. 2-3, toglierli e metterli da parte in frigorifero. Inserire ora il baccalà a tocchi ben pulito e asciutto: 40 sec. vel. 7. Quando sarà ben triturato aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, i tuorli: 10 sec. vel. 4. Unire besciamella, albumi, prezzemolo e pepe: 30 sec. vel. 3, spatolando. Versare in una pirofila imburrata (diam. 26 cm.) e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 30 min. e a 170° per 20 min. circa. E' veramente ottimo!

BACCALÀ MANTECATO

Tempo di preparazione: TM21 21 min.
Ingredienti:
Dose per 6 persone: 1 kg. di baccalà sottosale, 1 lt. di acqua, 90 gr. di olio extra vergine di oliva, 1 cucchiaino di pepe, 1 spicchio di aglio, prezzemolo a ciuffi, sale q.b. .
Preparazione:
Mettere il baccalà in ammollo 2 giorni prima dell'utilizzo, cambiando spesso l'acqua. Disporre nel cestello il baccalà a tocchi, inserire nel boccale l'acqua e posizionare il cestello: 20 min. 100° vel. 3. Togliere il cestello ed eliminare l'acqua di cottura. Introdurre nel boccale il baccalà sgocciolato, aglio e pepe: 5 sec. vel. 3. Aggiustare di sale e versare, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, l'olio: 20 sec. vel. 4. Disporre il tutto in un piatto da portata, irrorare con un filo di olio, guarnire con qualche ciuffo di prezzemolo e servire il baccalà freddo con una buona polenta.

BIGOLI IN SALSA

Tipo: Cucina regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 10 min.
Ingredienti:(per 6 persone)
500 gr.di bigoli o spaghetti, 130 gr.di olio extravergine di oliva, 100 gr.di sarde spinate o acciughe sottosale dissalate, 150 gr.di cipolle, 1 cucchiaio di acqua, sale e pepe q.b
Preparazione
Inserire nel boccale olio e cipolle: 5 min.100°C vel.3. A metà cottura aggiungere

1 cucchiaio di acqua, le sarde a pezzetti, sale e pepe: 5 min.90°C vel.2. Cuocere i bigoli in abbondante acqua salata e condirli con la salsa ben calda.
Bigoli, in Veneto, vengono chiamati gli spaghetti grossi privi di buco e sono cucinati soprattutto in ricorrenza del giorno delle Sacre Ceneri

FAGIOLI IN SALSA

Tempo di preparazione:TM21 10 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 400 gr.di fagioli freschi lessati (o in scatola), 4 acciughe dissalate e deliscate o sott'olio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 2 spicchi di aglio, 3 cucchiai di olio, 3 cucchiai di aceto, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale olio e aglio: 5 min.100°C vel.2. Togliere l'aglio e aggiungere acciughe, prezzemolo, aceto, sale e pepe: 5 min.80°C vel.2. Versare i fagioli in una terrina e condirli con la salsa. Lasciarli riposare coperti per almeno 10 min. prima di servirli.

FOCACCIA PASQUALE

Tempo di preparazione:TM21 3 min.+forno 40 min.
Ingredienti:
(per 8 persone) mandorle spellate a piacere, 250 gr.di latte tiepido, 15 gr.di lievito di birra, 3 tuorli, 100 gr.di burro morbido, 125 gr.di zucchero, 400 gr.di farina, scorza grattugiata di 1 limone, 1 pizzico di sale.
Preparazione:
Inserire nel boccale le mandorle: 10 sec.vel.7 e metterle da parte. Introdurre nel boccale latte e lievito: 30 sec.vel.5 e aggiungere tuorli, burro, zucchero e sale: 15 sec.vel.6. Unire la farina: 30 sec.vel.6 e 1 min.vel.Spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo lievitare per una notte in un luogo tiepido. Al momento di utilizzarlo rimetterlo nel boccale e aggiungere la scorza di limone: 30 sec.vel.Spiga. Imburrare e infarinare una tortiera (diam.24 cm.) e stendervi l'impasto. Spennellare la superficie con un po' di latte, distribuire le mandorle e lasciare lievitare per altre 2 ore. Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 15 min.e a 280°C per 25 min.circa.

FORTAGETE USO TAGLIADELE

tempo di preparazione: 18 min.
per 4 persone
ingredienti:
4 uova 500 gr. di latte 100 gr. di farina 10 gr. di sale 20 gr. burro morbido
per il sugo:
800 gr. di polpa di pomodoro o pomodori freschi 1 spicchio di aglio 60 gr. olio oliva extravergine basilico e sale q.b. parmigiano gratt.to a piacere
preparazione:
preparare l'impasto. inserire nel boccale tutti gli ingredienti 20 sec. vel. 5. versare il contenuto in una terrina e lasciare riposare almeno 5 minuti. preparare il sugo; inserire nel boccale aglio e olio 3 min. 100° vel. 3. unire pomodoro e sale: 15 min. 100° vel. 1 e, 1 minuto prima di terminare la cottura aggiungere il basilico. nel frattempo versare 1 mestolo per volta dell'impasto precedentemente preparato in una padella antiaderente (diam. 20 cm) in modo di ottenere delle frittatine tipo crêpes: arrotolarle e tagliarle della larghezza di 2 cm circa. disporre la pasta ottenuta in una pirofila imburrata e
calda, versarvi il sugo di pomodoro bollente, aggiungere abbondante parmigiano e servire.

FUGASSA PASQUALE

tempo di preparazione: 3 min.+ forno 40 min.
per 8 persone
ingredienti:
mandorle spellate a piacere 250 gr. di latte tiepido 15 gr. di lievito di birra 3 tuorli 100 gr. di burro morbido 125 gr. di zucchero 400 gr. di farina scorza grattugiata di 1 limone 1 pizzico di sale.
preparazione:
inserire nel boccale le mandorle 10 sec. vel. 7 e metterle da parte. introdurre nel boccale latte e lievito 30 sec. vel. 5 e aggiungere tuorli, burro, zucchero e sale 15 sec. vel. 6. unire la farina 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. spiga. togliere l'impasto e lasciarlo lievitare per una notte in un luogo tiepido. Al momento di utilizzarlo rimetterlo nel boccale e aggiungere la scorza di limone: 30 sec. vel. spiga. imburrare e infarinare una tortiera (diam. 24 cm) e stendervi l'impasto. spennellare la superficie con un po' di latte, distribuire le mandorle e lasciare lievitare per altre 2 ore. cuocere in forno preriscaldato a 220° per 15 min. e a 280° per 25 min. circa.

FRITTELLE VENEZIANE

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 1 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 125 gr.di zucchero, 125 gr.di uvetta, 50 gr.di rhum, 40 gr.di lievito

di birra, 300 gr.di acqua, 1 cucchiaio di olio, 20 gr.di burro morbido, scorza grattugiata di 1 limone, scorza grattugiata di 1 arancia, 2 uova, 500 gr.di farina, 25 gr.di pinoli, sale q.b., olio per friggere, zucchero semolato a piacere.
Preparazione:
Ammollare l'uvetta nel rhum. Inserire nel boccale lievito, acqua, olio, burro e le scorze di arancia e limone: 30 sec.vel.4. Aggiungere uova, zucchero, farina e sale: 10 sec.vel.4 e lasciare lievitare nel boccale aperto per 2 ore circa. Infine aggiungere pinoli e l'uvetta ammollata: 10 sec.vel.6, spatolando. Friggere a cucchiaiate in abbondante olio bollente, scolare su carta assorbente e servire le frittelle cosparse di zucchero semolato.

MINESTRA DI RISO E FEGATINI

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 20 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 250 gr.di riso, 6 fegatini di pollo, 30 gr.di cipolla, 20 gr.di burro morbido, 1 lt. e 1/2 di acqua, 1 cucchiaio e 1/2 di dado Bimby, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 1 foglia di salvia, parmigiano a piacere, sale q.b.
Preparazione:
Tagliare i fegatini a pezzetti lasciandoli nell'acqua per pulirli bene. Inserire nel boccale burro e cipolla: 3 min.100°C vel.3. Posizionare la farfalla e aggiungere il riso: 2 min.100° vel.1. Unire acqua e dado: 15 min.100°C vel.1. A metà cottura inserire, dal foro del coperchio, fegatini, prezzemolo e salvia. A cottura ultimata aggiustare di sale, versare in una zuppiera e servire con parmigiano grattugiato. Questa minestra, con i suoi pezzetti di carne scura, veniva anche chiamata "Riis e musche"(riso e mosche).

NADALIN

tempo di preparazione: 2 min. + forno 45 min.
per 10 persone
ingredienti:
450 gr. di farina 160 gr. di burro morbido 160 gr. di zucchero 50 gr. di acqua 3 uova succo di ½ limone 1 bustina vanillina 1 bustina lievito per dolci 1 pizzico di sale zuccherini colorati per decorare
preparazione:
inserire nel boccale burro e zucchero 10 sec. vel. 4. aggiungere uova, sale, farina, succo di limone e acqua 20 sec. vel. 6. unire lievito e vanillina 1 min. vel .spiga. versare il composto in una tortiera imburrata e decorare con gli zuccherini colorati. cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti. il nadalin è un tipico dolce veronese del periodo natalizio.

PAPARELE E FIGADINI (PAPPARDELLE E FEGATINI)

Idee per la Cucina Regionale 3
Ingredienti per 6 persone:
400 gr. di pappardelle, 150 gr. di fegatini di pollo a pezzetti, 50 gr. di burro morbido, 1/2 cipolla, 3 cucchiai di vino bianco, 50 gr. di parmigiano grattugiato, salvia e sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale burro e cipolla: 3 min. 90° vel. 3. Unire i fegatini di pollo, sale e salvia: 3 min. 90° vel. 3. Aggiungere il vino: 8 min. 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato. Condire le pappardelle con questo sugo, dopo aver eliminato la salvia, e servirle cosparse di parmigiano. NOTE: Le pappardelle si possono gustare anche in bodo: una volta pronti i fegatini versarvi le pappardelle con il brodo bollente di cottura e servire con abbondante parmigiano

PINZA

tempo di preparazione: 33 min. + forno 50 min.
per 10 persone
ingredienti:
250 gr. di farina bramata 150 gr. di farina 00 90 gr. di olio extrav. di oliva 150 gr. di zucchero 500 gr. di latte 700 gr. di acqua 2 cucchiai di grappa 1 cucchiaino di bicarbonato 300 gr. di fichi secchi 100 gr. di uvetta 50 gr. di pinoli zucchero q.b.
preparazione:
inserire nel boccale i fichi secchi 20 sec. vel. turbo e mettere da parte. introdurre nel boccale acqua, latte, grappa, olio, zucchero e bicarbonato 12 min. 100° vel. 1. aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3 le farine per 15 min. 100° vel. 3 e 5 min. 90° vel. 1, spatolando. unire i fichi, uvetta e pinoli 10 sec. vel. 2. disporre il composto in una tortiera diam. 28 cm. imburrata e infarinata, spolverizzare con un po' di zucchero e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti circa finché la superficie sarà dorata. lasciare raffreddare e servire. La pinza, il giorno dell'epifania, veniva cotta sulla cenere dei falò. note: a piacere si può arricchire l'impasto aggiungendo 100 g di noci, 1 cucchiaio di semi di finocchio e 50 g di zucca candita a dadini.

POLENTA PASTIZADA

Tempo di preparazione:TM21 1 ora e 15 min.+forno 10 min.
Ingredienti:
(per 8 persone) Per la polenta: 1 confezione di farina precotta per polenta, 1 lt.e 1/2 di acqua, 1 cucchiaio di sale grosso. Per il ragù: 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, 50 gr.di pancetta, 20 gr.di burro morbido, 50 gr.di olio, 250 gr.di carne di vitello tritata, 250 gr.di carne di maiale tritata,50 gr.di vino bianco, 400 gr.di salsa di pomodoro, sale e pepe q.b. Per condire: 100 gr.di rigaglie di pollo, 400 gr.di funghi secchi ammorbiditi in acqua tiepida, 40 gr.di burro, 150 gr.di parmigiano gratt., sale q.b.
Preparazione:
Preparare il ragù: inserire nel boccale olio, burro, cipolla, pancetta, sedano e carota: 20 sec.vel.3 e 5 min.100°C vel.3. Aggiungere la carne di vitello e di maiale: 5 min.100°C vel.2. Unire sale vino, pepe e passata di pomodoro: 30 min.100°C vel.2; togliere e mettere da parte. Preparare il condimento: inserire nel boccale burro e funghi ben strizzati: 5 min.90°C vel.3. Aggiungere le rigaglie di pollo e il sale: 6 min.90°C vel.3; togliere e mettere da parte. Preparare la polenta: inserire nel boccale acqua e sale: 10 min.100°C vel.1. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, la farina: 3 min.100°C vel.4. Versare in una pirofila da forno, imburrata, uno strato di polenta, uno di ragù e uno di funghi, alternando gli strati fino all'esaurimento degli ingredienti. Spolverizzare con il parmigiano, qualche fiocco di burro e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 10 min.

RISI E BISI

Tempo di preparazione:TM21 16 min.
Ingredienti:
(per 4 persone) 300 gr.di pisellini surgelati, 300 gr.di riso, 630 gr.di brodo bollente, 50 gr.di burro morbido, 2 cucchiai di olio di oliva, 50 gr.di pancetta affumicata, 1/2 cipolla media, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 10 gr.di parmigiano grattugiato, sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, cipolla e pancetta: 5 sec.vel.4. Unire olio e burro: 3 min.100°C vel.4. Posizionare la farfalla e aggiungere riso e piselli: 3 min.100°C vel.1. Unire il brodo caldo: 10 min.100°C vel.1. Pochi minuti prima del termine della cottura, aggiustare di sale, aggiungere prezzemolo e parmigiano. Versare in una risottiera e servire.

RISI E LUGANEGHE

tempo di preparazione: 24 min.
per 4 persone
ingredienti:
300 gr. di riso ½ cipolla media 150 gr. di rape lessate a pezzetti 250 gr. di luganega di treviso spellata 50 gr. di vino bianco secco 600 gr. di brodo (acqua e dado bimby) 1 cucchiaio di prezzemolo tritato 60 gr. di parmigiano grattugiato sale q.b.
preparazione:
inserire nel boccale la cipolla 3 min. 100° vel. 4. unire rape, luganega e vino 7 min. 100° vel. 2, tenendo il misurino inclinato. posizionare la farfalla e aggiungere riso e brodo 14 min. 100° vel. 1. pochi minuti prima del termine di cottura, aggiustare di sale, aggiungere prezzemolo e parmigiano e servire.

RISI E SEPPIE

tempo di preparazione: 39 min.
per 6 persone
ingredienti:
500 gr. di seppie tagliate a listarelle
500 gr. di riso ½ cipolla 1 spicchio di aglio
1 sacchetto di nero di seppia 70 gr. di olio
½ mis. di vino bianco 1 lt di acqua
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
dado bimby 1 cucchiaio di prezzemolo
tritato sale q.b.
preparazione:
inserire nel boccale aglio e olio 4 min. 90° vel. 1. togliere l'aglio e introdurre la cipolla 3 min. 90° vel. 4. posizionare la farfalla e aggiungere le seppie e il sacchetto di nero 3 min. 100° vel. 1. irrorare con il vino bianco, aggiungere il concentrato di pomodoro e salare 15 min. 100° vel. 1. aggiungere riso, acqua e dado 14 min. 100° vel. 1. al termine della cottura unire il prezzemolo tritato e servire.

RISOTTO AL NERO DI SEPPIE

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 39 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 500 gr.di seppie tagliate a listarelle, 500 gr.di riso, 1/2 cipolla, 1 spicchio di aglio, 1 sacchetto di nero di seppia, 70 gr.di olio, 1/2 mis.di vino bianco, 1 lt.di acqua, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro dado Bimby, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale q.b.
Preparazione:

Inserire nel boccale aglio e olio: 4 min.90°C vel.1. Togliere l'aglio e introdurre la cipolla: 3 min.90°C vel.4. Posizionare la farfalla e aggiungere le seppie e il sacchetto di nero: 3 min.100°C vel.1. Irrorare con il vino bianco, aggiungere il concentrato di pomodoro e salare: 15 min.100°C vel.1. Aggiungere riso, acqua e dado: 14 min.100°C vel.1. Al termine della cottura unire il prezzemolo tritato e servire.

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO

Tempo di preparazione:TM21 15 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 500 gr.di riso, 200 gr.di foglie di radicchio rosso, 2 scalogni, 30 gr.di olio extravergine di oliva, 150 gr.di vino rosso, 900 gr.di acqua calda, 2 cucchiai di dado Bimby, 1 noce di burro, sale q.b., parmigiano a piacere.
Preparazione:
Inserire nel boccale radicchio, scalogni, olio e 200 gr.di acqua: 4 min.100°C vel.3. Posizionare la farfalla e aggiungere il riso, l'acqua rimasta e il dado: 11 min.100°C vel.1. A metà cottura unire vino e alla fine aggiustare di sale. Terminare la cottura e versare il tutto in una risottiera, aggiungere il burro, abbondante parmigiano e servire guarnendo con ciuffetti di radicchio.

RISOTTO COI PEOCI (CON LE COZZE)

Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione: TM21 34 min.
Ingredienti:
(per 6 persone) 1 kg.e 200 gr.di peoci (cozze), 500 gr.di riso superfino, 70 gr.di olio di oliva, 1 spicchio di aglio, 1 pezzetto di cipolla tritata, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di cognac, 1 cucchiaio di vino bianco secco sale e pepe q.b.
Preparazione:
Disporre le cozze pulite nel Varoma. Inserire nel boccale 500 gr.di acqua: 15 min.temp.Varoma vel.1 e dopo 5 min. posizionare il Varoma sul coperchio. Quando le cozze si saranno aperte, toglierle dal loro guscio, tenere da parte l'acqua di cottura e filtrarla. Introdurre nel boccale olio, cipolla e aglio: 4 min.100°C vel.1. Togliere l'aglio e posizionare la farfalla; aggiungere "peoci", riso, sale, pepe, il brodo di cottura filtrato e acqua, fino ad arrivare a 1lt.e 200: 15 min.100°C vel.1. 5 min.prima del termine di cottura aggiungere cognac, vino bianco e il prezzemolo tritato finissimo. Servire il risotto caldo accompagnato da un buon vino bianco secco.

SALSA PEVERADA

tempo di preparazione: 7 min.
per 4 persone
ingredienti:
100 gr. di fegatini di pollo 2 filetti di acciughe 1 pezzetto di scorza di limone 1 manciata di prezzemolo 50 gr. di cipolline, peperoncini e cetriolini 2 spicchi di aglio 50 gr. di parmigiano 50 gr. pangrattato 50 gr. di olio di oliva succo di ½ limone aceto, sale e pepe q.b.
preparazione:
inserire nel boccale fegatini di pollo, filetti di acciughe, scorza di limone, prezzemolo, 1 spicchio d'aglio e sottaceti 20 sec. vel. turbo. aggiungere parmigiano e pangrattato: 20 sec. vel. 6 spatolando e mettere da parte. inserire nel boccale l'olio e, dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 4 l'altro spicchio d'aglio 3 min. 100° vel. 4. unire il composto preparato precedentemente, salare e pepare 3 min. 100° vel. 2. aggiungere il succo di limone e aceto 10 sec. vel. 4. servire la salsa con pollo arrosto, faraona o colombi: in questo caso si può aggiungere alla salsa il fegatino del volatile. note: si possono sostituire le acciughe con 50 g di salame veneto (soppressa)

TORTA DE NARANSE (DOLCE DI ARANCE)

Tipo:Idee per la Cucina Regionale 3
Tempo di preparazione:TM21 4 min. + Forno 40 min.
Ingredienti:
Dose per 6 persone: 4 uova, 125 gr. di zucchero, succo e scorza di 2 arance, 150 gr. di mandorle pelate, 50 gr. di pangrattato, zucchero a velo q.b. .
Preparazione:
Posizionare nel boccale la farfalla e inserire gli albumi: 3 min. 40° vel. 2-3; toglierli e metterli da parte in frigorifero. Inserire nel boccale le mandorle: 20 sec. vel. 8 e mettere da parte. Introdurre ora, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 8, le scorze di arance: 10 sec. vel. 8 e aggiungere tuorli, zucchero, succo delle arance, pangrattato e mandorle: 15 sec. vel. 7. Unire delicatamente gli albumi montati a neve e versare l'impasto in una tortiera (diam. 24 c m.), imburrata e infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 40 min. circa, sfornare e lasciare raffreddare. Sformarla e decorarla con zucchero a velo e fettine di arance.

ZALETI

tempo di preparazione: 2 min. + forno 20 min.
per 8 persone
ingredienti:
300 gr. di farina gialla 200 gr. di farina bianca da polenta 180 gr. di zucchero 125 gr. di burro morbido 100 gr. di uvetta ammollata 1 uovo 1 bustina di lievito scorza grattugiata di 1 limone 50 gr. di grappa
preparazione:
inserire tutti gli ingredienti nel boccale tranne il lievito e l'uvetta 1 min. vel. 6, spatolando. aggiungere il lievito: 10 sec. vel. 5, spatolando e infine l'uvetta 10 sec. vel. 3 sempre spatolando. stendere la pasta in una sfoglia dello spessore di 1 cm circa e tagliarla a rombi di 8 cm. cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. sfornarli, lasciarli raffreddare e spolverizzarli con zucchero a velo.

ZALETI BELLUNESI

tempo di preparazione: 2 min. + forno 20 min.
per 8 persone
ingredienti:
100 gr. di burro morbido 200 gr. di zucchero
200 gr. di farina bianca
350 gr. di farina gialla 2 uova
100 gr. di uvetta
preparazione:
inserire tutti gli ingredienti nel boccale tranne l'uvetta 1 min. vel. 6 spatolando. aggiungere l'uvetta: 10 sec. vel. 3 sempre spatolando. stendere la pasta in una sfoglia dello spessore di 1 cm circa e tagliarla a rombi di 8 cm. cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. sfornarli, lasciarli raffreddare e spolverizzarli con zucchero a velo.

ZALETI PADOVANI

Ingredienti
Dose per 8 persone: 150 gr. di farina gialla, 300 gr. di farina bianca, 150 gr. di burro morbido, 1 mis. di latte, 1/2 mis. di grappa, 1 bustina di lievito, scorza grattugiata di 1 limone
Preparazione
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale tranne il lievito: 1 min. vel. 6, spatolando. Aggiungere il lievito: 10 sec. vel. 5, spatolando. Stendere la pasta in una sfoglia dello spessore di 1 cm. circa e tagliarla a rombi di 8 cm. . Cuocee in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Sfornarli, lasciarli raffreddare e spolverizzarli con zucchero a velo

ZALETI VENEZIANI

Ingredienti:
Dose per 8 persone: 200 gr. di farina gialla, 100 gr. di farina bianca, 100 gr. di fecola di patate, 15 gr. di lievito di birra, 50 gr. di acqua tiepida, 100 gr. di uvetta.
Preparazione:
Inserire nel boccale acqua e lievito: 10 sec. vel. 4. Unire tutti gli altri ingredienti tranne l'uvetta: 1 min. vel. 6, spatolando. Aggiungere l'uvetta: 10 sec. vel. 3 sempre spatolando. Stendere la pasta in una sfoglia dello spessore di 1 cm. circa, lasciarla lievitare e infine tagliarla a rombi di 8 cm. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Sfornarli, lasciarli raffreddare e spolverizzarli con zucchero a velo